

KW 49 / W 1	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 06.12.2021	Rührei (C) mit Kartoffeln und Rahmspinat (F) 	Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Geflügelwürstchen (Pute und Hähnchen) (2,3,7) und Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J) 	Kirschjoghurt (F) 	
Dienstag 07.12.2021	Vollkornpasta (A1) mit Basilikumpesto, Erbsen, Kirschtomaten und Parmesan (F) 	Rinderbolognese mit Vollkornpasta (A1) und Raspelkäse (F) 	Obst der Saison 	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen 
Mittwoch 08.12.2021	Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce (F) mit Apfelrotkohl 	Rinderschmorbraten (H), Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce (F) und Apfelrotkohl 	Straciatella-Creme (F) 	
Donnerstag 09.12.2021	Käsespätzle (A1,C,F) mit Röstzwiebeln 	Lachsfilet (N) an Dill-Bechamel (F) mit Butterspätzle (A1,C) 	Obstsalat 	Gurkensalat 



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- | | | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 gewachst | A Glutenhaltiges | B enthält | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Azofarbstoff(en) | Getreide | Krebstiere | G1 enthält Mandel | I enthält Senf |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig | A1 enthält Weizen | C enthält Ei | G2 enthält Haselnuss | J enthält Sesam |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /Sulfit |
| 5 geschwefelt | 12 alkoholhaltig | A3 enthält Gerste | Erdnüsse | G4 enthält Kaschunuss | L enthält Lupine |
| 6 geschwärzt | 15 mit Süßungsmittel(n) | A4 enthält Hafer | E enthält Soja | G5 enthält Pekannuss | M enthält |
| 7 mit Phosphat | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss | Weichtiere |
| | | A6 enthält Kamut | | G7 enthält Pistazie | N enthält Fisch |
| | | | | G8 enthält Macadamianuss | |

KW 50 / W 2	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 13.12.2021	Chili sin Carne (E) (mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Schmand (F) und Fladenbrot (A1,J) 	Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen) mit Schmand (F) und Fladenbrot (A1,J)	Vanille-Pudding (F) 	
Dienstag 14.12.2021	Eier in Senfsoße (C,F,I) Salzkartoffeln Karotten-Erbsen-Gemüse (F) 	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F) 
Mittwoch 15.12.2021	Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido (F,H) mit Roggenbrötchen (A1,A2) 	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung) mit Roggenbrötchen (A1,A2)	Milchreis (F) mit Erdbeersauce 	
Donnerstag 16.12.2021	gebackene Kartoffeln Rahm-Möhrrchen (F) Gemüse-Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln und Paprika) (C,H) 	Alaska-Seelachs Tomate (A1,F,H,N) in Dillsoße (F) mit Kartoffeln	Erdbeer- Milchshake (F) 	Tomatensalat 



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- | | | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 gewachst | A Glutenhaltiges | B enthält | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Azofarbstoff(en) | Getreide | Krebstiere | G1 enthält Mandel | I enthält Senf |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig | A1 enthält Weizen | C enthält Ei | G2 enthält Haselnuss | J enthält Sesam |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /Sulfit |
| 5 geschwefelt | 12 alkoholhaltig | A3 enthält Gerste | Erdnüsse | G4 enthält Kaschunuss | L enthält Lupine |
| 6 geschwärzt | 15 mit Süßungsmittel(n) | A4 enthält Hafer | E enthält Soja | G5 enthält Pekannuss | M enthält |
| 7 mit Phosphat | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss | Weichtiere |
| | | A6 enthält Kamut | | G7 enthält Pistazie | N enthält Fisch |
| | | | | G8 enthält Macadamianuss | |

KW 51 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 20.12.2021	Nudel-Gemüse-Suppe (H) (Sellerie, Karotte, Lauch) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Fischfrikadelle (N,A1,H,I) (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Brokkoli, Kräutersoße (F)	Götterspeise (1) mit Vanillesoße (F)	
Dienstag 21.12.2021	vegetarische Minifrikadelle (Weizenprotein, Zwiebeln) (A1,C,I) und Vollkornpasta (A1) in Tomatensoße	vegetarische Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) (A1,F,H) in Käse-Sahne- Sauce (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
Mittwoch 22.12.2021	Kartoffeltasche „Tomate-Mozzarella“ (F), Kräuterquark (F)	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 23.12.2021		Weihnachtsferien		



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- | | | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 gewachst | A Glutenhaltiges | B enthält | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Azofarbstoff(en) | Getreide | Krebstiere | G1 enthält Mandel | I enthält Senf |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig | A1 enthält Weizen | C enthält Ei | G2 enthält Haselnuss | J enthält Sesam |
| 4 mit Geschmacks-
verstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /Sulfit |
| 5 geschwefelt | 12 alkoholhaltig | A3 enthält Gerste | Erdnüsse | G4 enthält Kaschunuss | L enthält Lupine |
| 6 geschwärzt | 15 mit Süßungsmittel(n) | A4 enthält Hafer | E enthält Soja | G5 enthält Pekannuss | M enthält |
| 7 mit Phosphat | 16 enthält eine
Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch
(Laktose) | G6 enthält Paranuss | Weichtiere |
| | | A6 enthält Kamut | | G7 enthält Pistazie | N enthält Fisch |
| | | | | G8 enthält Macadamianuss | |

KW 1 / W 4	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 03.01.2022	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Winzerpfanne vom Rind (Mais, Bohnen) (H, F) mit Kartoffeln und Sauerkraut	Quarkdessert (F)	
Dienstag 04.01.2022	vegetarische Lasagne (A1,C,F,H) (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie)	Lasagne Bolognese (Rind) (A1,C,F,H)	Schokoladen-Pudding (F)	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 05.01.2022	Ravioli (gefüllt mit Tomate) (A1) und Käsesoße (F)	Thunfisch (N) in Tomatensoße mit Vollkornreis	Obst der Saison	Gurkensalat
Donnerstag 06.01.2022	Vollkornnudeln (A1) mit italienischem Pesto, Tomaten-Parmesan-Topping (F), Paprika und Zucchini	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1,C) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten-Erbsen-Gemüse	Panna Cotta (F)	



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- | | | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 gewachst | A Glutenhaltiges | B enthält | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Azofarbstoff(en) | Getreide | Krebstiere | G1 enthält Mandel | I enthält Senf |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig | A1 enthält Weizen | C enthält Ei | G2 enthält Haselnuss | J enthält Sesam |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /Sulfit |
| 5 geschwefelt | 12 alkoholhaltig | A3 enthält Gerste | Erdnüsse | G4 enthält Kaschunuss | L enthält Lupine |
| 6 geschwärzt | 15 mit Süßungsmittel(n) | A4 enthält Hafer | E enthält Soja | G5 enthält Pekannuss | M enthält |
| 7 mit Phosphat | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss | Weichtiere |
| | | A6 enthält Kamut | | G7 enthält Pistazie | N enthält Fisch |
| | | | | G8 enthält Macadamianuss | |

KW 2 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 10.01.2022	Rührei (C), Rahmspinat (F) und Dill-Kartöffelchen	Hühnerfrikassee (F,H) (Karotten, Erbsen) und Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
Dienstag 11.01.2022	Vollkornpasta (A1) mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) (H)	Tortellini mit Lachs-füllung (A1,C,F,I,N) in Dillsauce (F)	Heidelbeer-Joghurt-Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
Mittwoch 12.01.2022	Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) (H) mit Fladenbrot (A1,J)	Erseneintopf mit Rindfleisch (H) (Erbsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) und Fladenbrot (A1,J)	Obst der Saison	
Donnerstag 13.01.2022	Vollkornpasta (A1) mit Champignon-Rahm (F)	Geflügel-Wiener (2,3,7) mit Kartoffelspalten (A1) und rote Currysauce (F)	Vanille-Pudding (F)	Tomatensalat



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- | | | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 gewachst | A Glutenhaltiges | B enthält | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Azofarbstoff(en) | Getreide | Krebstiere | G1 enthält Mandel | I enthält Senf |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig | A1 enthält Weizen | C enthält Ei | G2 enthält Haselnuss | J enthält Sesam |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /Sulfit |
| 5 geschwefelt | 12 alkoholhaltig | A3 enthält Gerste | Erdnüsse | G4 enthält Kaschunuss | L enthält Lupine |
| 6 geschwärzt | 15 mit Süßungsmittel(n) | A4 enthält Hafer | E enthält Soja | G5 enthält Pekannuss | M enthält |
| 7 mit Phosphat | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss | Weichtiere |
| | | A6 enthält Kamut | | G7 enthält Pistazie | N enthält Fisch |
| | | | | G8 enthält Macadamianuss | |

KW 3 / W 6	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 17.01.2022	Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H), Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J) 	Karotten-Ingwer-Suppe (F) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Mandarinen-Quark (F) 	
Dienstag 18.01.2022	vegetarische Pizza mit Tomatensoße, Käse und Mais (A1,F) 	Seehechtfilet (A1,C,F,N) Kartoffelpüree (F) und Kohlrabigemüse (F) 	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 19.01.2022	Gemüse-Schnitzel (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten, Weißkohl) (A1) Ofenkartoffeln und Kräuterquark (F) 	Hähnchenbrust Ofenkartoffeln und Champignon-Rahmsoße (F) 	Marmorkuchen (A1,C,F) 	
Donnerstag 20.01.2022	Nudelaufbau (Vollkorn) (A1,C,F) mit italienischem Gemüse (Champignons, Tomate, Paprika, Zucchini) 	Würstchengulasch (Pute und Hähnchen) (7,F,I) mit Vollkornpasta (A1) 	Obst der Saison 	Mais-Gurken-Salat 



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- | | | | | | |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 gewachst | A Glutenhaltiges | B enthält | G enthält Schalenfrüchte/Nüsse | H enthält Sellerie |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 mit Azofarbstoff(en) | Getreide | Krebstiere | G1 enthält Mandel | I enthält Senf |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig | A1 enthält Weizen | C enthält Ei | G2 enthält Haselnuss | J enthält Sesam |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 koffeinhaltig | A2 enthält Roggen | D enthält | G3 enthält Walnuss | K enthält SO ₂ /Sulfit |
| 5 geschwefelt | 12 alkoholhaltig | A3 enthält Gerste | Erdnüsse | G4 enthält Kaschunuss | L enthält Lupine |
| 6 geschwärzt | 15 mit Süßungsmittel(n) | A4 enthält Hafer | E enthält Soja | G5 enthält Pekannuss | M enthält |
| 7 mit Phosphat | 16 enthält eine Phenylalaninquelle | A5 enthält Dinkel | F enthält Milch (Laktose) | G6 enthält Paranuss | Weichtiere |
| | | A6 enthält Kamut | | G7 enthält Pistazie | N enthält Fisch |
| | | | | G8 enthält Macadamianuss | |