

KW 10 / W 1	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 07.03.2022	 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Kirschjoghurt (F)	
Dienstag 08.03.2022	Rinderbolognese mit Vollkornpasta (A1) und Raspelkäse (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch 09.03.2022	Rinderschmorbraten (H), Kartoffeln mit dunkler Rahmsauce (F) und Apfelrotkohl	Straciatella-Creme (F)	
Donnerstag 10.03.2022	Seehecht-Portionsfilet (A1,N) an Dill-Bechamel (F) mit Spätzle (A1,C)	Obstsalat	Gurkensalat



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 11 / W 2	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 14.03.2022	Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen) mit Schmand (F) und Fladenbrot (A1,J)	Vanille-Pudding (F)	
Dienstag 15.03.2022	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1,C)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 16.03.2022	 Schwäbische Gemüse- Maultaschen à la Crème (A1,C,F) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung)	Milchreis (F) mit Erdbeersauce	Tomatensalat
Donnerstag 17.03.2022	Alaska-Seelachs Tomate (A1,F,H,N), Kartoffelpüree (F) und Rahm-Brokkoli (F)	Milchshake (F)	



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 12 / W 3	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 21.03.2022	Fischfrikadelle (N,A1,I) (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta, Brokkoli und vegane Remoulade	Götterspeise (1) mit Vanillesoße (F)	
Dienstag 22.03.2022	 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 23.03.2022	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 24.03.2022	Rindergemüsegulasch (F,H) (Möhren, Paprika), Salzkartoffeln	Blaubeer- Smoothie (F)	Gurkensalat



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 13 / W 4	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 28.03.2022	 Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Quarkdessert (F)	
Dienstag 29.03.2022	Lasagne Bolognese (Rind) (A1,C,F, H)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 30.03.2022	Thunfisch (N), Tomatensauce und Ebly (A1)	Schokoladen-Pudding (F)	Möhrensalat
Donnerstag 31.03.2022	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten-Erbсен-Gemüse in Rahm (F)	Obst der Saison	



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 14 / W 5	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 04.04.2022	Hühnerfrikassee (H) (Erbsen, Möhren) und Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
Dienstag 05.04.2022	Tortellini mit Lachsfüllung (A1,C,F,I,N) Dillsauce (F)	Himbeer-Joghurt- Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
Mittwoch 06.04.2022	 Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) mit Fladenbrot (A1,J)	Obst der Saison	
Donnerstag 07.04.2022	Geflügel-Wiener (2,3,7) Kartoffelwedges (A1) rote Currysauce (F)	Vanille-Pudding (F)	Tomatensalat



Diese Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 | |