

























KW 10 / W 1	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 07.03.2022	Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) und Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J) 	Kartoffel-Gemüse-Suppe (Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Geflügelwürstchen (Pute und Hähnchen) (2,3,7) und Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J) 	Kirschjoghurt (F) 	
Dienstag 08.03.2022	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 09.03.2022	Kartoffeln mit veganer Rahmsoße und Apfelrotkohl 	Rinderschmorbraten (H), Kartoffeln mit dunkler Rahmsoße (F) und Apfelrotkohl 	Straciatella-Creme (F) 	
Donnerstag 10.03.2022	Käsespätzle (A1,C,F) mit Röstzwiebeln 	Seehecht-Portionsfilet (A1,N) an Dill-Bechamel (F) mit Spätzle (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 11 / W 2	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 14.03.2022	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 15.03.2022	Tomaten-Gemüse-Topf (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1) 	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F) 
Mittwoch 16.03.2022	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung) 	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Rindfleisch-Füllung)	Milchreis (F) mit Erdbeersauce 	Tomatensalat 
Donnerstag 17.03.2022	Gemüse-Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln und Paprika) (C,H), Kartoffelpüree (F) und Rahm- Brokkoli (F) 	Alaska-Seelachs Tomate (A1,F,H,N), Kartoffelpüree (F) und Rahm-Brokkoli (F)	Obst der Saison 	



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 12 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 21.03.2022	Nudel-Gemüse-Suppe (H) (Sellerie, Karotte, Lauch) Mehrkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Fischfrikadelle (N,A1,H,I) (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta und Rahmspinat (F)	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)	Tortellini (gefüllt mit Rindfleisch) (A1,F,H) in Käse-Sahne-Sauce (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
Mittwoch 23.03.2022	vegane Gyrospanne (E) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F)	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 24.03.2022	Vollkornpasta (A1) mit Champignon-Rahm (F)	Rindergemüseglasch (F,H) (Möhren, Paprika), Salzkartoffeln	Blaubeer- Smoothie (F)	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 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	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 28.03.2022	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J) 	Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Geflügelwürstchen und Vollkornbrötchen (A1,A2,A4,J)	Quarkdessert (F) 	
Dienstag 29.03.2022	vegetarische Lasagne (A1,C,F,H) (Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie)	Lasagne Bolognese (Rind) (A1,C,F,H) 	Obst der Saison 	Eisbergsalat (I,F) 
Mittwoch 30.03.2022	Falafelbällchen (A1) mit Tomatensauce und Vollkornreis 	Thunfisch (N) mit Tomatensauce und Vollkornreis	Schokoladen-Pudding (F) 	Möhrensalat 
Donnerstag 31.03.2022	Gemüseschnitzel (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten-Erbсен-Gemüse (F)	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Karotten-Erbсен-Gemüse (F) 	Obst der Saison 	



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

KW 14 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 04.04.2022	Rührei (C), Rahmspinat (F) und Dill-Kartöffelchen	Hühnerfrikassee (F,H) (Karotten, Erbsen) und Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
Dienstag 05.04.2022	Vollkorn-Spaghetti (A1) mit Tomatensauce	Tortellini mit Lachs-füllung (A1,C,F,I,N) in Dillsauce (F)	Himbeer-Joghurt-Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
Mittwoch 06.04.2022	Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) (H) mit Fladenbrot (A1,J)	Erbseneintopf mit Rindswurstchen (H) (Erbsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) und Fladenbrot (A1,J)	Obst der Saison	
Donnerstag 07.04.2022	Veggy-Wiener (E,H) mit Kartoffelspalten (A1) und rote Currysauce (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 | |