













| KW 17 / W 2 | Menü I (vegetarisch) | Menü II (Vollkost) | Dessert | Salat |
|---------------------------------|--|--|--|--|
| Montag 25.04.2022 | Chili sin Carne (E) (mit Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J)  | Chili con Carne (Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen) (A1,F) mit Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J) | Vanille-Pudding (F)  | |
| Dienstag 26.04.2022 | Tomaten-Gemüse-Topf (Tomaten, Zucchini, Paprika), dazu Bio-Vollkornpasta (A1)  | Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta (A1) | Obst der Saison  | Eisbergsalat (I,F)  |
| Mittwoch 27.04.2022 | Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung)  | | Milchreis (F) mit Erdbeersauce  | Tomatensalat mit Bio- Tomaten  |
| Donnerstag 28.04.2022 | Gemüse-Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln und Paprika) (C,H), Kartoffelpüree (F) und Bio- Brokkoli in Rahmsauce (F)  | Alaska-Seelachs Tomate (A1,F,H,N), Kartoffelpüree (F) und Bio-Brokkoli in Rahmsauce (F) | Obst der Saison  | |
| Freitag 29.04.2022 | gebackene Bio-Kartoffeln mit vegetarischen Mini-Frikadellen (Weizenprotein, Zwiebeln) (A1,C,I) und Joghurt-Dip (F)  | | Buttermilch- Dessert (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 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 18 / W 3 | Menü I (vegetarisch) | Menü II (Vollkost) | Dessert | Salat |
|---------------------------------|--|---|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Montag 02.05.2022 | Nudel-Gemüse-Suppe (A1,C,H) (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Bäckerbrötchen (A1) | | Milchpudding Butterkeks (F) | |
| Dienstag 03.05.2022 | 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 04.05.2022 | vegane Gyrospanne (E) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F) | Hähnchengyros (H) mit Vollkornreis und Kräuterquark (F) | Obstsalat | Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) |
| Donnerstag 05.05.2022 | Bio-Vollkornpasta (A1) mit Champignon-Rahm (F) | Rindergemüseglasch (F,H) (Möhren, Paprika) mit Bio-Salzkartoffeln | Götterspeise (1) mit Vanillesoße (F) | |
| Freitag 06.05.2022 | Knusperbagel (A1,A2,H) aus dem Ofen mit Polenta, Bio-Rahmspinat (F), vegane Remoulade | Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) (A1,C,I,N) aus dem Ofen mit Polenta, Bio-Rahmspinat (F), vegane Remoulade | Buttermilch-Dessert (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 19 / W 4 | Menü I (vegetarisch) | Menü II (Vollkost) | Dessert | Salat |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| Montag 09.05.2022 | Linseneintopf (H) (Linsen, Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen (A1)  | | Quarkdessert (F)  | |
| Dienstag 10.05.2022 | vegetarische Lasagne (A1,C,F,H) (Bio-Möhren, Lauch, Tomate, Sellerie) | Lasagne „Bolognese“ (Rind) (A1,C,F,H)  | Obst der Saison  | Eisbergsalat (I,F)  |
| Mittwoch 11.05.2022 | Falafelbällchen (A1) in Tomatensauce und Ebly (A1) | Thunfisch (N) in Tomatensauce und Ebly (A1)  | Schokoladen- pudding (F)  | Möhrensalat mit Bio-Möhren |
| Donnerstag 12.05.2022 | Gemüseschnitzel (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Rahmgemüse (F) mit Bio- Karotten und Bio-Erbsen | Hähnchenschnitzel (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Rahmgemüse (F) mit Bio- Karotten und Bio-Erbsen  | Obst der Saison  | |
| Freitag 13.05.2022 | Ravioli (A1,C,F) und Käsesoße (F)  | | 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 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 20 / W 5 | Menü I (vegetarisch) | Menü II (Vollkost) | Dessert | Salat |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| Montag 16.05.2022 | Rührei (C) mit Dill-Kartöffelchen und Bio-Rahmspinat (F) | Hühnerfrikassee (F) (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis  | Grießbrei (A1,F)  | |
| Dienstag 17.05.2022 | Bio-Vollkorn-Spaghetti (A,C) 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 18.05.2022 | Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) mit Fladenbrot (A1,J) | Erbseintopf (H) (Erbesen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) und Fladenbrot (A1,J)  | Obst der Saison  | |
| Donnerstag 19.05.2022 | 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 mit Bio-Tomaten  |
| Freitag 20.05.2022 | Bio-Vollkornpasta (A1) mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) (H)  | | Obstsalat  | |



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 21 / W 6 | Menü I (vegetarisch) | Menü II (Vollkost) | Dessert | Salat |
|---------------------------------|--|---|--|--------------------|
| Montag 23.05.2022 | Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) mit Bio-Brokkoli und Bäckerbrötchen (A1)  | | Mandarinen-Quark (F)  | |
| Dienstag 24.05.2022 | vegetarische Pizza mit Tomatensoße und Käse (A1,F)  | Pizza mit Tomatensoße, Käse (A1,F) und Puten-Salami (1,2,3)  | Obst der Saison  | Eisbergsalat (I,F) |
| Mittwoch 25.05.2022 | Gemüse-Schnitzel (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten, Weißkohl) (A1) Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Kräuterquark (F)  | Hähnchenbrust mit Champignonsoße (F) und Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln  | Marmorkuchen (A1,C,F)  | |
| Donnerstag 26.05.2022 | Christi Himmelfahrt | | | |
| Freitag 27.05.2022 | beweglicher Ferientag | | | |



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 | |