











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) mit Vollkornreis und Fladenbrot (A1,J)	Vanille-Pudding (F) 	
Dienstag 26.04.2022	Tomaten-Gemüse-Topf (Tomaten, Zucchini, Paprika), Bio- Vollkornpasta (A1) 	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), 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) 	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Rindfleisch-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 	



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 18 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 02.05.2022	Nudel-Gemüse-Suppe (H) (Sellerie, Bio-Karotte, Lauch) Bäckerbrötchen (A1)	Fischfrikadelle (N,A1,H,I) (Alaska-Seelachs) aus dem Ofen, Polenta und Bio-Rahmspinat (F)	Milchpudding Butterkeks (F)	
Dienstag 03.05.2022	vegetarische Bio-Tortellini (gefüllt mit Käse, Spinat, Tomate, Karotte, Sellerie) (A1,F,H) in Käse-Sahne- Sauce (F)	Bio-Tortellini (gefüllt mit Rindfleisch) (A1,F,H) in Käse-Sahne-Sauce (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Leinsamen
Mittwoch 04.05.2022	vegane Gyrosplanne (E) mit Vollkornreis	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 05.05.2022	Bio-Vollkornpasta (A1) mit Champignon-Rahm (F)	Rindergemüseglasch (F,H) (Möhren, Paprika), Bio- Salzkartoffeln	Götterspeise (1) mit Vanillesoße (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 (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Bäckerbrötchen (A1) 	Linseneintopf (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) (H) mit Geflügelwürstchen und 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) mit Tomatensauce und Vollkornreis 	Thunfisch (N) mit Tomatensauce und Vollkornreis	Schokoladen-Pudding (F) 	Möhrensalat mit Bio-Möhren 
Donnerstag 12.05.2022	Gemüseschnitzel (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Rahmgemüse (F) mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен 	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Rahmgemüse (F) mit Bio-Karotten und Bio-Erbсен 	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 20 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 16.05.2022	Rührei (C), Bio-Rahmspinat (F) und Dill-Kartöffelchen	Hühnerfrikassee (F,H) (Bio-Karotten, Bio-Erbesen) und Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
Dienstag 17.05.2022	Bio-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 18.05.2022	Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) (H) mit Fladenbrot (A1,J)	Erbseintopf mit Rindswurstchen (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-Karotten



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, Bäckerbrötchen (A1) 	Seehechtfilet (A1,N), Kartoffelpüree und Bio-Kohlrabi in Rahmsauce (F) 	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 Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Champignon-Rahmsauce (F) 	Marmorkuchen (A1,C,F) 	
Donnerstag 26.05.2022	Christi Himmelfahrt			



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 | |