











KW 22 / W 1	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 30.05.2022	Kartoffel-Gemüse-Suppe (Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Bäckerbrötchen (A1)		Kirschjoghurt (F)	
Dienstag 31.05.2022	Bio-Vollkornpasta (A1) mit Basilikumpesto, Erbsen, Kirschtomaten und Parmesan (F)	Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta (A1) und Raspelkäse (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch 01.06.2022	Bio-Kartoffeln mit veganer Rahmsoße und Apfelrotkohl	Rinderschmorbraten (H), Bio-Kartoffeln mit dunkler Rahmsoße (F) und Apfelrotkohl	Straciatella-Creme (F)	
Donnerstag 02.06.2022	Käsespätzle (A1,C,F) mit Röstzwiebeln	Seehecht-Portionsfilet (A1,N) an Dill-Bechamel (F) mit Spätzle (A1,C)	Obstsalat	Gurkensalat mit Bio-Gurken
Freitag 03.06.2022	Rührei (C) mit Bio-Kartoffeln und Bio-Rahmspinat (F)		Schokopudding (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 23 / W 2	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 06.06.2022	Pfingstmontag			
Dienstag 07.06.2022	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 08.06.2022	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung) 		Milchreis (F) mit Erdbeersauce 	Tomatensalat mit Bio- Tomaten 
Donnerstag 09.06.2022	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 10.06.2022	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 24 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 13.06.2022	Nudel-Gemüse-Suppe (A1,C,H) (Sellerie, Bio-Karotte, Lauch) mit Bäckerbrötchen (A1)		Milchpudding Butterkeks (F)	
Dienstag 14.06.2022	vegetarische Bio-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 15.06.2022	vegane Gyrospanne (E) mit Vollkornreis	Hähnchengyros (H) mit Vollkornreis	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 16.06.2022	Fronleichnam			
Freitag 17.06.2022	Brückentag			



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 25 / W 4	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 20.06.2022	Linseneintopf (H) (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) mit Bäckerbrötchen (A1) 		Quarkdessert (F) 	
Dienstag 21.06.2022	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 22.06.2022	Falafelbällchen (A1) in Tomatensauce und Ebly (A1)	Thunfisch (N) in Tomatensauce und Ebly (A1) 	Schokoladen- pudding (F) 	Möhrensalat mit Bio-Möhren
Donnerstag 23.06.2022	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 24.06.2022	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 26 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 27.06.2022	Rührei (C) mit Dill-Kartöffelchen und Bio-Rahmspinat (F)	Hühnerfrikassee (F) (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis 	Grießbrei (A1,F) 	
Dienstag 28.06.2022	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 29.06.2022	Minestrone (Tomaten, Paprika, Weißkraut, Zwiebeln) mit Fladenbrot (A1,J)	Erbse Eintopf (H) (Erbesen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) und Fladenbrot (A1,J) 	Obst der Saison 	
Donnerstag 30.06.2022	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 01.07.2022	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 27 / W 6	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 04.07.2022	Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) mit Bio-Brokkoli und Bäckerbrötchen (A1)		Mandarinen-Quark (F)	
Dienstag 05.07.2022	Nudelgratin mit Bio-Vollkornpasta, mit Käse überbacken (A1,F)		Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 06.07.2022	Gemüse-Schnitzel (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten, Weißkohl) (A1) Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln, Kräuterquark (F)	Hähnchenbrust mit Champignonsoße (F) und Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln	Marmorkuchen (A1,C,F)	
Donnerstag 07.07.2022	vegetarisches Würstchengulasch (E,H) mit Bio-Vollkornpasta (A1)	Würstchengulasch (Pute und Hähnchen) (7,F,I) mit Bio-Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Mais-Gurken-Salat
Freitag 08.07.2022	Gemüsefrikadelle (A2,C), Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi (F)	Seehechtfilet (A1,N), Kartoffelpüree und Rahm-Kohlrabi (F)	Cheesecake-Dessert (C,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 | |