



KW 22 / W 1	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 30.05.2022	 Kartoffel-Gemüse-Suppe (Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Bäckerbrötchen (A1)	Kirschjoghurt (F)	
Dienstag 31.05.2022	Rinderbolognese mit Bio-Vollkornpasta (A1) und Raspelkäse (F)	Obst der Saison	Grüner Salat (I,F) mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch 01.06.2022	Rinderschmorbraten (H) mit dunkler Bratensauce (F) Bio-Kartoffeln und Apfelrotkohl	Straciatella-Creme (F)	
Donnerstag 02.06.2022	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)	



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 23 / W 2	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 06.06.2022	Pfingstmontag		
Dienstag 07.06.2022	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini), dazu Bio-Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 08.06.2022	 Schwäbische Gemüse- Maultaschen à la Crème (A1,C,F) (Blattspinat-Lauch-Käse-Füllung)	Milchreis (F) mit Erdbeersauce	Tomatensalat mit Bio- Tomaten
Donnerstag 09.06.2022	Alaska-Seelachsfilet 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)	



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 24 / W 3	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 13.06.2022	 Nudel-Gemüse-Suppe (A1,H) (Sellerie, Bio-Karotte, Lauch) mit Bäckerbrötchen (A1,A2)	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	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 16.06.2022	Fronleichnam		
Freitag 17.06.2022	Brückentag		



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 25 / W 4	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 20.06.2022	 Linseneintopf (H) (Linsen, Bio-Kartoffeln, Möhrchen, Sellerie, Lauch) Bäckerbrötchen (A1)	Quarkdessert (F)	
Dienstag 21.06.2022	Lasagne „Bolognese“ (Rind) (A1,C,F,H)	Obst der Saison	Eisbergsalat (I,F)
Mittwoch 22.06.2022	Thunfisch (N), Tomatensauce und Ebly (A1)	Schokoladen- Pudding (F)	Möhrensalat aus Bio-Möhren
Donnerstag 23.06.2022	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Rahmgemüse (F) mit Bio-Karotten und Bio-Erbsen	Obst der Saison	
Freitag 24.06.2022	 Ravioli (gefüllt mit Tomate) (A1) und Käsesoße (F)	Panna Cotta (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 26 / W 5	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 27.06.2022	Hühnerfrikassee (F) (Bio-Erbesen, Bio-Möhren) mit Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
Dienstag 28.06.2022	Tortellini mit Lachsfüllung (A1,C,F,I,N) und Dill-Bechamelsauce (F)	Joghurt-Dessert (F)	Grüner Salat (I,F) mit Kürbiskernen
Mittwoch 29.06.2022	 Erbseneintopf (H) (Erbesen, Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) und Fladenbrot (A1,J)	Obst der Saison	
Donnerstag 30.06.2022	Geflügel-Wiener (2,3,7) mit Kartoffelspalten (A1) und rote Currysauce (F)	Vanille-Pudding (F)	Tomatensalat mit Bio- Tomaten
Freitag 01.07.2022	 Bio-Vollkornspirelli (A1) mit Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Karotte, Lauch) (H)	Obstsalat	



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 27 / W 6	Hauptgericht	Dessert	Salat
Montag 04.07.2022	 Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) mit Bio-Blumenkohl 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	Hähnchenbrust mit Champignonsoße (F) Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln	Marmorkuchen (A1,C,F)	
Donnerstag 07.07.2022	Würstchengulasch (Pute und Hähnchen) (7,F,I) mit Bio-Vollkornpasta (A1)	Obst der Saison	Mais-Gurken- Salat
Freitag 08.07.2022	Seehechtfilet (A1,N), Kartoffelpüree, Kohlrabi-Gemüse an Bechamel (F)	Cheesecake- Dessert (C,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 | |