




















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) und Bäckerbrötchen (A1) 	Kartoffel-Gemüse-Suppe (Bio-Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Lauch) (H) mit Geflügelwürstchen (Pute und Hähnchen) (2,3,7) und 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-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 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), Bio-Vollkornpasta (A1)	Hähnchenbruststreifen mit Gemüse (Tomaten, Zucchini, Paprika), 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)	Schwäbische Maultaschen à la Crème (A,C,F,H) (Rindfleisch-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	
				



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 24 / W 3	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 13.06.2022	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 14.06.2022	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 15.06.2022	vegane Gyrospfanne (E) mit Vollkornreis	Hähnchengyros (F) mit Vollkornreis	Obstsalat	Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
Donnerstag 16.06.2022	Fronleichnam			



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 (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 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) mit Tomatensauce und Vollkornreis 	Thunfisch (N) mit Tomatensauce und Vollkornreis 	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 	Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet (A1) mit Kartoffelstampf (F) und Rahmgemüse (F) mit Bio-Karotten und Bio-Erbsen 	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 26 / W 5	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 27.06.2022	Rührei (C), Bio-Rahmspinat (F) und Dill-Kartöffelchen	Hühnerfrikassee (F,H) (Bio-Karotten, Bio-Erbesen) und Vollkornreis	Grießbrei (A1,F)	
Dienstag 28.06.2022	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 29.06.2022	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 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- 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 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	Menü I (vegetarisch)	Menü II (Vollkost)	Dessert	Salat
Montag 04.07.2022	Blumenkohl-Crème-Suppe (F,H) mit Bio-Brokkoli, Bäckerbrötchen (A1) 	Seehechtfilet (A1,N), Kartoffelpüree und Bio-Kohlrabi in Rahmsauce (F) 	Mandarinen-Quark (F) 	
Dienstag 05.07.2022	Nudelgratin mit Bio-Vollkornpasta, mit Käse überbacken (A1,F) 	Nudelgratin mit Bio-Vollkornpasta und Rinderhackfleisch, 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 und Kräuterquark (F) 	Hähnchenbrust Ofenkartoffeln aus Bio-Kartoffeln und Champignon-Rahmsauce (F) 	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 



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 | |