


Liebe Besucher unserer Website,

Hier sehen Sie **ein Beispiel** für einen Speiseplan einer Schulwoche. Im aktuellen Wochenspeiseplan finden Sie bei Ihrer Buchung zusätzlich immer die ausgewiesenen Allergene/Zusatzstoffe je Gericht.

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollwert	Paella (Spanisches Reisgericht mit Tintenfisch, Muscheln, Shrimps, Geflügel) Mandarinen-Schokokuchen, hausgemacht	Maultaschen geröstet (Schwein), Kartoffelsalat Bananenshake	Vollkornpfannkuchen mit Biogemüse (Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Vanillepudding mit Himbeerpüree	Feldsalat mit Kracherle in Balsamico-Dressing Lasagne al forno (Rinderhack-Tomatensoße, Bechamelsoße) und Käse überbacken	Chicken-Nuggets mit selbst gemachten Süßkartoffelecken Orangensalat mit Naturjoghurt
Vegetarisch	Broccoli-Nussecke-Schnittlauchcreme, Parboiled Reis Mandarinen-Schokokuchen, hausgemacht	Gemüsemaultaschen geröstet (Karotten, Erbsen, Lauch) Bananenshake	Vollkornpfannkuchen mit Biogemüse (Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Vanillepudding mit Himbeerpüree	Feldsalat mit Kracherle in Balsamico-Dressing Lasagne veg. Hack aus der Sonnenblume	Vegane Nuggets auf Sojabasis und selbst gemachten Süßkartoffelecken Orangensalat mit Naturjoghurt

Änderungen vorbehalten. Einen guten Appetit wünscht das Küchenteam!

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem Schule+Essen=Note 1-Logo  ausgezeichnet.“ Zu den angebotenen Speisen werden pro Woche jeweils 2 Portionen Obst, Salat/Rohkost sowie Milchprodukte empfohlen. Die Angebote sind beim Salat oder Dessert entsprechend gekennzeichnet.