




# Speiseplan

KW 38 | 18.09. bis 24.09.2023



Die Speisenauswahl in Grün entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulkatering“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo  ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenschnitzel <i>(paniert)</i>  Geflügelsoße  Pommes  Baby-Möhren	Gnocchi  Puten-Sahnesoße  Blattsalat Rahmdressing	Penne (bio)  Tomatensoße  Reibekäse  Gurkenrohkost-Scheiben	Schlemmerfilet <i>(Seelachs)</i>  Dampfkartoffeln  Rahmsoße  grüne Bohnen	Würstchengulasch <i>(Geflügel)</i>  Parboiled Reis <i>(bio)</i>  Eisbergsalat Vinaigrette
	G.W.M.Sr	G.W.E.M.2.3.4	G.W.M	G.W.M.F	G.W.M.Sf.Sr
<b>Menü 2</b>	Veg. Schnitzel <i>(auf Milchbasis)</i>  veg. Bratensoße  Pommes  Baby-Möhren	Gnocchi  Mangoldsoße  Blattsalat Rahmdressing	Menü 1 ist vegetarisch	Gemüsefrikadellchen <i>(Möhren, Pastinaken, Erbsen)</i>  Dampfkartoffeln  Rahmsoße  grüne Bohnen	Veggi-Gulasch <i>(mit veg. Würfelchen auf Milchbasis)</i>  Parboiled Reis <i>(bio)</i>  Eisbergsalat Vinaigrette
	G.W.H.E.M.4S.Sw.1.8	G.W.E.M			G.W.M.Sr.Sf.H.E.4
<b>Dessert</b>	Frischobst	Frischobst	Zitronenkuchen	Vanillepudding Kirschgrütze	Frischobst
			G,W,E	M	