



SPEISEPLAN Schule



03.06.2024

bis

04.06.2024

AWO und AOK wünschen Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 6	Mittagessen 1	Mittagessen 2 - vegetarisch
Montag 03.06.24	Lasagne Bolognese (a1-5/b/c) mit Rindfleisch und Tomatensoße (a1/k/b) Obst	Quarkkeulchen (a1-5/b/c) mit Apfelmus (5) Obst
Dienstag 04.06.24	Seelachsfilet paniert (a1/b/d/b/m) mit Remoulade (a1-5/c/m/b/9/1/2) und Kartoffelsalat (1/2/9/m/k) Fruchtjoghurt (b)	Ratatouille (a1/k) aus Tomaten, Auberginene und Paprika dazu Reis (k) Fruchtjoghurt (b)
Mittwoch 05.06.24	Gemüsesuppe mit Nudeln (a1-5/k) Fischburger: Fischfrikadelle (a1-5/m/b/d) mit Salat und Remoulade (a1-5/1/b/9/a1/c/m/2) und Brötchen (i/a1-5) Obst	Gemüsesuppe mit Nudeln (a1-5/k) Kaiserschmarrn (a1-5/b/c) mit Vanillesoße (1/b) Obst
Donnerstag 06.06.24	Putengyros mit Tzaziki (b/c/m/2/9) und Fladenbrot (a1-5/c) Salat (2/9)	Eierragout in Senfsoße (a1/b/m/k/c/1/9) mit Kartoffeln Salat (2/9)
Freitag 07.06.24	Gemüseschnitzel (a1-5) mit Kräutersoße (a1/b/k) und Süßkartoffelpüree (5/b) Pudding (b)	Nudeln (a1-5/c) mit Tomaten- Sahnesoße (a1/b/k) und Broccoli Pudding (b)

Alle Menüs wurden auf Grundlage der Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung sowie der **AOK**-Ernährungsexpertinnen zusammengestellt. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass für eine gute Entwicklung Ihres Kindes **maximal 2 x wöchentlich mageres Muskelfleisch** und **mindestens 1 x wöchentlich Fisch** (vorzugsweise Lachs, Thunfisch, Makrele oder Hering) ausgewählt werden. Die restlichen Wochentage sollten durch vegetarische Gerichte ergänzt werden.

Änderungen vorbehalten!
Das Küchenteam ist erreichbar unter Tel. 09281/1602990

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

Genuss mit gutem Gewissen
Nachhaltig Kochen!



[Hier klicken oder scannen](#)

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

**namentliche Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6