


















Änderungen vorbehalten	Menü 1	Menü 2	Alternative	Nachtisch
<b>Montag</b>	Hähnchenbrust mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln (31) (c)  	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (20) (22) (26) (c)		Banane 
<b>Dienstag</b>	Spirelli mit Käse-Kräutersauce und Karottensalat (20) (26) (28) (31) (a) (c) 	Kartoffel Gemüse Auflauf (Broccoli, Erbsen, Paprika) mit Tomatensoße (20) (22) (26) (28) 		Kirschquark (26) (b) 
<b>Mittwoch</b>	Backfisch mit Ratatouille und Reis (20) (23) (29)  	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark und buntem Gemüse (Paprika, Zuckerschoten u. Zucchini) (26)		Apfel 
<b>Donnerstag</b>	Zartweizenpfanne mit Tomatendip (20) (28) 	Frikadelle mit Bratensoße und Kartoffelpüree dazu gemischter Salat mit French Dressing (20) (22) (25) (26) (29) (31) 	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße und Kartoffelpüree dazu gemischter Salat mit French Dressing (20) (22) (25) (26) (29) (31)  	Vanillepudding (26) 
<b>Freitag</b>	Putengulasch mit Erbsen, Möhren und Vollkornnudeln (20) (28)  	Blumenkohl-Käsemedaillons mit Kräutersoße, Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing (20) (22) (26) (31) (c)		Blaubeerjoghurt (26) 

Stand: 01.02.2018

Die Menüs mit dem  -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.