
















Änderungen vorbehalten	Menü 1	Menü 2	Menu 3	Nachtisch	Beilagensalat
Montag	Gemüseschnitzel mit Petersiliensoße und Kartoffeln (20) (28) (26) 	Rinder- Hackfleischpfanne mit Spitzkohl und Salzkartoffeln (20) (28) 		Kirschquark (26) 	gemischter Salat (Blattsalat, Weißkohl) mit Joghurtdressing (22) (26) (zu Menü 1)
Dienstag	Bratnudeln mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Brokkoli) dazu Currysauce (28) 	Rahmgeschnetztes mit Rösti (29) (26) 	Putengeschnetztes mit Rösti (20) (26) 	Apfel 	gemischter Salat mit Americandressing (22) (26) (29) (zu Menü 2 und 3)
Mittwoch	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, geschmortem Weißkohl und Kartoffelpüree (26)(28)(29)(b)(c)  	Tomaten-Gemüseglasch (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) mit Penne-Nudeln (28) (20) 		Pfirsichjoghurt (26) 	
Donnerstag	Rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfel dazu Fladenbrot (20) (22) (25) (28) (30) 	Grießbrei mit Apfelmus (Beilage) (20) (26) (c)		Kiwi 	
Freitag	Gegrillter Seelachs mit Oliven-Tomaten-Basilikum-Kräutern, dazu Kräutersauce, Brokkoli und Kartoffelpüree (23) (26) (28) (f)  	Falafelbällchen mit Tomaten Cous Cous (20) (28)		Götterspeise (a)	gemischter Salat mit Frenchdressing (22) (26) (29) (zu Menü 2)

Die Menüs mit dem  -Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. Legende zu den deklarationspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen siehe „öffentlichen Aushang“