



















Änderungen vorbehalten	Menü 1	Menü 2	Nachtisch	Beilagensalat
<b>Montag</b>	Hähnchenkeule mit Tomatensauce, Maisgemüse und Vollkornreis (28)  	Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe dazu ein Brötchen (20)	Honigjoghurt (26) 	
<b>Dienstag</b>	Gnocchipfanne mit Käsesauce und gegrillte Champignons (20) (26) (28) 	Rindfleischbolognese mit Tortellini (20) (22) (26) (28) 	Banane 	Blattsalat mit Joghurt-Dressing (22) (26) (a) (b)  (zu Menü 2)
<b>Mittwoch</b>	Backfisch mit Kräutersauce, Erbsen und Kartoffelpüree (20) (22) (23) (26) (29)  	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (20) (22)	Schokoladenpudding (26) 	gemischter Salat mit Joghurt-Dressing (22) (26) (a) (b) (zu Menü 2)
<b>Donnerstag</b>	Erseneintopf mit oder ohne Geflügel Wiener-Wurst (28) (b) (h)  	Cevapcici mit Rahmsauce, Schwarzwurzel in Butter und Salzkartoffeln (20) (26) (22) (25) 	Apfel 	
<b>Freitag</b>	Geflügel-Kebab mit Tzatziki und Reis (26)  	Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Reis (20) (22) (26) 	Kirschgrütze 	Krautsalat (zu Menü 1 und 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“