




















Änderungen vorbehalten	Menü 1	Menü 2	Nachtisch	Beilagensalat
<b>Montag</b>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln (28)  	Kartoffel Gemüse Auflauf (Brokkoli, Erbsen, Paprika) mit Tomatensoße (22) (26) (28) 	Clementine (b) 	
<b>Dienstag</b>	Spirelli-Nudeln mit Käse-Kräutersauce (20) (26) (28) 	Geflügelbratwurst mit Rahmsauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (26) (29) (b) (h) 	Kirschquark (26) 	Gurkensalat in Essig und Öl mit Dill
<b>Mittwoch</b>	gebratenes Seelachsfilet mit Ratatouille und Salzkartoffeln (23) (28)  	Vegetarische Cannelloni mit fruchtiger Gemüse-Tomatensoße und Erbsen (20) (22) (26) (28) 	Apfel 	
<b>Donnerstag</b>	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Karotten, Lauch) dazu Reis und ein Brötchen (20) (25) (28) 	Putengulasch mit Erbsen und Möhren, dazu Nudeln (20) (28) 	Vanillepudding (26) 	
<b>Freitag</b>	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, grüne Bohnen und Kartoffelpüree (20) (22) (26) (c)  	Blumenkohl-Käsemedaillons mit Kräutersoße und Kartoffeln (20) (22) (26) (28) 	Blaubeerjoghurt (26) 	



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“