



# Speiseplan Mai 2018



| Monat                                 | Montag   | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   |
|---------------------------------------|--|--|--|--|---|
| <u>Woche</u><br>30.04.-4.05.<br>2018  | Pizza <sup>a,b</sup> mit fruchtiger Tomatensauce und würzigen Käse (belegt nach Wunsch) Obst                       | Tag der Arbeit   | Vollkornspirelli <sup>a</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>a,i,j</sup> , Jagdwurstwürfel, 2, 3, 8, 15, j (Schweinefleisch)<br>Reibekäse <sup>g</sup> , Edamer und Gouda<br>Quarkspeise <sup>Vanillegeschmack, 1, g</sup> | Schweinelachsschnitzel <sup>a</sup> , paniert, Mischgemüse<br>Kartoffeln, Bratensauce <sup>a, 1, j</sup><br>Obst                                       | MSC Seelachs Natur mit Dillsauce <sup>a</sup> , Kartoffelbrei <sup>g</sup> gem. Salat <sup>Tomate, Gurke, Eisberg</sup><br>Buttermilchdressing <sup>g</sup> |
| <u>Woche</u><br>7.05.-11.05.<br>2018  | Milchreis <sup>g</sup> mit Zimt und Zucker, Apfelmus <sup>3</sup><br>Kohlrabisticks<br>Obst                        | MSC Wildlachs <sup>paniert, a, c</sup> mit Kartoffeln, Kräutersauce <sup>a</sup> und Gurkensalat   | Hühner-Nudelsuppe <sup>mit Buchstabennudeln(a, c)</sup> Hähnchenbrust, Karotten, Sellerie und Porree<br>Vollkornbrötchen <sup>a</sup><br>Pudding <sup>mit Apfelgeschmack</sup>   | Christi Himmelfahrt  | Brückentag  |
| <u>Woche</u><br>14.05.-18.05.<br>2018 | Gabelspaghetti <sup>a, c</sup> mit fruchtiger Tomatensauce <sup>a, i, j</sup> und Parmesan <sup>c, g</sup><br>Obst | MSC Seehecht <sup>mehliert und gebraten, a, g</sup> , Kräutersauce <sup>a, g</sup><br>Kartoffeln, Gurkensalat  | Kartoffelsuppe <sup>mit Karotten, Sellerie, Lauch</sup> dazu kleine Wiener Würstchen <sup>Schweinefleisch, 2, 3, 8</sup><br>Vollkornbrot <sup>a</sup> , Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>  | Spinat <sup>a, g</sup> mit Rührei <sup>i, g</sup><br>Kartoffeln<br>Obst <sup>Wassermelone</sup>  | Gulasch <sup>Schweinefleisch, 1, a, j</sup> mit Spirelli Nudeln <sup>a, c</sup> dazu Weißkrautsalat   |
| <u>Woche</u><br>21.05.-25.05.<br>2018 | Pfingstmontag  | Cevapcici <sup>a, c</sup> mit Zaziki, Tomatenreis und Paprikasauce <sup>a, 1</sup><br>Obst   | MSC Wildlachs <sup>mit Kräuterbutter</sup> Zitronen-Butter-Sauce, Kartoffeln<br>gem Blattsalat <sup>mit Mais, Tomate, Gurke, mariniert</sup>   | Möhreneintopf <sup>mit Rindfleisch,</sup> Kartoffeln, Sellerie<br>Vollkornknäckebrötchen <sup>a</sup><br>Fruchtquark <sup>Blutorange, Zitrone, g</sup> | Kräuterquark <sup>g</sup> mit Kartoffeln, Butter und Möhrensalat <sup>mit Apfel und Zitronensaft</sup>  |
| <u>Woche</u><br>28.05.-1.06.<br>2018  | Milchnudeln <sup>g, c, a, 1</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup> , Kohlrabisticks<br>Obst                               | Köttbullar <sup>Schwedische Hackfleischbällchen, Schweine und Rindfleisch, c</sup> , Spätzle <sup>a, c</sup> und Champignonsauce <sup>a, g, 1</sup><br>Rotkrautsalat | Veg. Gemüseintopf <sup>mit</sup> Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch<br>Vollkornbrötchen <sup>a</sup><br>Götterspeise <sup>Waldmeistergeschmack</sup><br>Dessersauce <sup>Vanillegeschmack, g</sup>                       | Hähnchenbrustschnitzel <sup>paniert, a</sup> Möhrengemüse<br>Kartoffeln und Geflügelrahmsauce <sup>a, 1, g</sup><br>Obst                               | MSC Seelachswürfel in heller Sauce <sup>a, g</sup> mit Gemüsestreifen und Kartoffeln dazu Gurkensalat   |

\*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

\*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüßten Tee und Wasser

\*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!

Herr Faast 033200/501804



Liebe Eltern,  
bitte die Essenteilnahme ankreuzen und bis zum 30. des Vormonats im Sekretariat abgeben.

- Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff  
2 - konserviert  
3 - Antioxidans  
5 - geschwefelt  
8 - Phosphate  
9 - Süßungsmittel  
10 - unter Schutzatmosphäre verpackt

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“  
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet: