

Speiseplan April 2018

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 2.04.- 6.04. 2018 Ferien	Ostermontag	Eierkuchen ^{a,b,c} mit Apfelmus ³ , Soljanka ^{mit Tomaten, Paprika, Zwiebel, Gewürzgurke(9) i, Jagdwurst-2,3,8,15 (Schweinefleisch)} Obst	MSC Wildlachswürfel mit Broccoli in heller Sauce ^{a,b} , Kartoffeln dazu gem. Blattsalat ^{mit Tomate, Gurke, Mais} und Joghurtdressing ^e	Veg. Linseneintopf ^{fmit Kartoffeln, Karotten, Sellerie} dazu Vollkornbrot ^a Joghurt ^{mit Schokoladenraspeln,g}	Hühner Frikassee ^{e, a, mit Kapern, Spargel und Champignons} dazu Parboiled Reis und Möhrensalat ^{mit Zitronensaft}
Woche 9.04.-13.04. 2018	Gabelspaghetti ^{i a,c} mit fruchtiger Tomatensauce ^{a,i,j} mit Jagdwurstwürfel,2,3,8,15,j (Schweinefleisch) dazu Reibekäse ^e , Edamer und Gouda Obst	Gekochtes Ei mit Senfsauce ^{a,b} Kartoffeln Rotkrautsalat	Veg. Reis-Eintopf ^{fmit bunten Gemüse} Fruchtquark ^{g,mit Himbeeren} Weizenbrötchen ^a	MSC Fischstäbchen ^{Seelachs paniert,a} mit Dillsauce ^{a,b} und Kartoffelbrei ^g dazu Gurkensalat ^{mit Dill}	Gemüse Frikadelle ^{a,c,mit Möhren, Erbsen, Mais, Romanesco, Pastinaken} veg. Sauce ^{a,1} und Vollkornreis Obst ^{Banane}
Woche 16.04.-20.04. 2018	Schmetterlingsnudeln ^{a,c} mit Käse-Sahne-Sauce ^{a,b,1} Möhrensalat ^{mit Zitronensaft}	MSC Wildlachs ^{mit Kräuterbutter} Dillsauce ^{a,b} , Kartoffeln und Gemüse ^{Karotten, Zucchini, Aubergine} Tomate Obst	Hühner-Nudelsuppe ^{mit Fadennudeln(a,c) Hähnchenbrust, Karotten, Sellerie und Porree} Heidelbeerquark ^e Vollkornbrot ^a	Boulette ^{a,c,j} , Schwein und Rindfleisch mit Kartoffeln, Rotkohl und Bratensauce ^{a,1} Obst	Kräuterquark ^e mit Kartoffeln, Butter und Weisskrautsalat
Woche 23.04.-27.04. 2018	Grießbrei ^e mit warmen Kirschen Gurkensticks Obst	Puten-Gulasch ^{1,a, Champignons} mit Spirelli Nudeln ^{a,c} Eisbergsalat mit Mais und Tomate	Veg. grüne Bohneneintopf ^{fmit Kartoffeln} Schoko & Vanille Pudding ^e mit Gebäckstückchen ^{a,b}	MSC Backfisch ^{Seelachs in Backteig,a,j} mit Dillsauce Kartoffeln Gurkensalat	Kasselerbraten ^{Schweinefleisch aus dem Schinken,2,3,8,j,i} mit Sauerkraut, Bratensauce ^{1,a,j} und Kartoffeln Obst

*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: