












	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Suppe/Dessert
<b>Mo:</b>	Pastapfanne (Ei,Mi,GG=Weizen) mit Gemüse (Sel) und Salat (Mi,Sel,Se)	Hähnchenfiletspieß mit Kokos-Currysoße (Mi,GG=Weizen), dazu Naturreis und Karottengemüse (Sel) 	Schokopudding (Ei,Mi,GG=Weizen,So,Nü) (9)
<b>Di:</b>	Mozzarella Sticks (Ei,Mi,GG=Weizen) an buntem Chinakohlsalat (Mi,Sel,Se), dazu Weißbrot (GG=Weizen)	Paprika-Gulasch (Rindfleisch) (GG=Weizen)  mit Nudeln (Ei,GG=Weizen) und Brokkoligemüse (Sel)	Gemüsebrühe (Sel) mit Nudeln (Ei,GG=Weizen)
<b>Mi:</b>	Spaghetti (Ei,GG=Weizen) mit Tomaten-Pesto (Sel,Mi,Nü),  dazu Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (Mi,Sel,Se)	Frikadelle (Schweinefleisch) (Ei,GG=Weizen) mit Kartoffelpüree (Ei,Mi,GG=Weizen,Sel,So,Se) (3,11) und Erbsen-Karottengemüse (Sel) 	Obst 
<b>Do:</b>	 Frische Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Brokkoli und Kartoffeln) (Sel) mit Joghurt-Kräuterdip (Mi) und Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (Mi,Sel,Se)	Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (Schweinefleisch) (Ei,GG=Weizen) mit Zitrone und Pommes (GG=Weizen), dazu Blumenkohl-Rahmgemüse (Mi,Sel) 	Erdbeerjoghurt (Mi) 
<b>Fr:</b>	Hausgemachte Gemüsepizza (Ei,Mi,GG=Weizen,Sel) mit Salat (Mi,Sel,Se)	„Helgoländer Fischpfanne“ (Kabeljau, Erbsen, Zucchini, Karotten und Reis) (Sel,Fi)  mit Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (Mi,Sel,Se)	Gemüsecreme-  suppe(Lauch,Karotten, Sellerie,Kartoffeln,Blumen- kohl) (Mi,GG=Weizen)

### Wechselnde Angebote aus der heißen Theke

**Zusatzstoffe:** 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff / Nititpökelsalz, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst, 9 – Süßungsmittel, 10 – Aspartam, 11 – mit Stabilisatoren / Milcheiweiß, 13 – chininhaltig, 14 – koffeinhaltig

**Allergene:** Ei – Eier, Mi – Milch, GG – Glutenhaltige Getreide, Erd – Erdnüsse, Nü – Nüsse (Schalenfrüchte), S u S – Schwefeldioxid und Sulphit, Lu – Lupinen, Ses – Sesam, So – Soja, Sel – Sellerie, Se – Senf, Fi – Fische, Kt – Krebstiere (Kurstentiere bzw. Crustaceae), Wt – Weichtiere (Mollusken)

Änderungen vorbehalten

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.