

# Speiseplan



4	<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>Montag</b> <b>05.10.2020</b>	Feines Ragout vom Huhn <sup>a1/f</sup> mit Fingermöhren <sup>a1/f</sup> und Vollkornreis <sup>a1</sup>  Wassermelone 	Hausgemachter Kräuterquark <sup>f</sup> und Salzkartoffeln  Wassermelone
<b>Dienstag</b> <b>06.10.2020</b>	Currywurstpfanne <sup>2/3/5/6/10</sup> vom Schwein mit Kartoffelecken  Karottensalat <sup>9</sup>	Schupfnudeln <sup>a1/b</sup> mit Champignon- soße <sup>1/2/f/1</sup>  Karottensalat <sup>9</sup> 
<b>Mittwoch</b> <b>07.10.2020</b>	Gemüsesuppe <sup>f/h/a1</sup> (Karotte, Sellerie, Bohnen)  Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree <sup>5</sup>  Clementinen	Gemüsesuppe <sup>f/h/a1</sup> (Karotte, Sellerie, Bohnen)  Grießbrei <sup>a1/f</sup> mit Fruchtsoße <sup>1</sup>  Clementinen 
<b>Donnerstag</b> <b>08.10.2020</b>	Chili con Carne (Rinder- hackfleisch mit Tomatenwürfel und Kidneybohnen) <sup>a1/f</sup> dazu Brötchen  Joghurt natur mit Äpfeln <sup>f</sup>	Rührei <sup>b/f</sup> mit Spinat <sup>a1/f</sup> und Salzkartoffeln  Joghurt natur mit Äpfeln <sup>f</sup> 
<b>Freitag</b> <b>09.10.2020</b>	Fischstäbchen <sup>a1/c</sup> vom Seelachs mit Kartoffelpüree <sup>5</sup>  Eisbergsalat <sup>9</sup> 	Gemüselasagne <sup>a1b/f/h</sup> (Karotten, Zucchini, Paprika) mit Tomatensoße <sup>a1/f</sup> und Tomatenwürfel  Eisbergsalat <sup>9</sup>

von 05.10.2020 bis 09.10.2020

Formular 134.3

Alle mit dem  **Caterer-DGE-Logo gekennzeichneten Gerichte entsprechen den DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. als eine Menülinie zertifiziert.**

**Änderungen vorbehalten!**  
 Telefon: 09281/7891622

Wir wünschen guten Appetit!