

Speisenplan April 2024

Datum	Menü 1 vegetarisch	Menü 2 enthält 2 x pro Woche Fleisch oder Fisch
Mo 1.4.	Feiertag	Feiertag
Di 2.4.	Pizza	Pizza
Mi 3.4.	Vegetarische Wiener (G1, E1, S2, S3), Kartoffel -Möhrenpüree (M), Rohkost, Rote Grütze aus Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen mit Joghurtspeise (M)	
Do 4.4.		Rinder bolognesesoße (G1), Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost, Frischobst
Fr 5.4.	Ende der Osterferien:	Ende der Osterferien: Wildlachsfilet gedünstet (F), Dill-Zitronensoße (G1, M), Erbsengemüse (M), Kartoffelpüree (M), Rohkost
Mo 8.4.		Tomatensuppe (G1) mit geriebenem Gouda (M), Eierkuchen (M, G1, E1), Pflaumenkompott, Trink joghurt natur (M), Rohkost
Di 9.4.	Kartoffelgnocchi mit Gouda überbacken (M, G1), Spinatsoße (M, G1), Rohkost, Frischobst	
Mi 10.4.		Cremiger Kartoffel eintopf mit Möhren und Sellerie (M, S2), Vollkornbrot (G1, G2), Rohkost, Apfel- Joghurt -Drink (M)
Do 11.4.	Lunchpakete	Lunchpakete
Fr 12.4.	Kartoffeln , Kräuter quark mit Leinöl (M), Rohkost	
Mo 15.4.	Gefüllte Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (E1, G1, M), Tomatensoße (G1), Trink joghurt natur (M), Rohkost, Körnermix	
Di 16.4.		Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (M, G1), Vollkornnudeln (G1), Rohkost, Frischobst
Mi 17.4.		Sesam-Karottenstück (S3, G1), Ratatouillesoße mit Zucchini, Aubergine, Paprika (G1), Reis, Rohkost, Quark speise (M) mit Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen
Do 18.4.	Gemüsebratling (E1, G1, G5), Erbsen in heller Soße (M, G1), Kartoffelpüree (M), Gouda gerieben (M), Rohkost, Frischobst	
Fr 19.4.		Wildlachs in Tomatensoße (G1, M, F), Nudeln (G1), Rohkost, Gouda gerieben (M)
Mo 22.4.	Champignons in Käse-Schnittlauchsoße (G1, M), Spätzle (G1, E1), Trink joghurt natur (M), Rohkost	
Di 23.4.	Gemüse-Grünkembolognese mit Möhren, Sellerie, Lauch und Grünkern (S2), Vollkornnudeln (G1), Rohkost, Frischobst	
Mi 24.4.		Nudeln (G1), Gemüse in heller Soße mit Möhre, Lauch, Sellerie (M, G1, S2), Rohkost, Joghurtspeise (M) mit Kirschsoße
Do 25.4.	Vegetarische Tofuwurst (G1, E1), Kartoffelpüree (M), Tomatengemüse (G1), Rohkost, Frischobst	
Fr 26.4.		Fischstäbchen paniertes Seelachsfilet (G1, F), Erbsengemüse (M), Dillsoße (M, G1), Kartoffelpüree (M), Rohkost
Mo 29.4.		Fruchtiges Kichererbsenragout mit Apfel (G1), Nudeln (G1), Trink joghurt natur (M), Rohkost
Di 30.4.		Geschmortes Rinder hackfleisch mit Gouda, Karotte, Lauch in Käsesoße (G1, M), Kartoffeln , Rohkost, Frischobst



Kontrollnummer: DE-ÖKO-070

Diese Lebensmittel bieten wir in BIO-Qualität an:
Reis, Nudeln, Rindfleisch, Kartoffelprodukte, Frisch- und Tiefkühlgemüse, Frisch- und Tiefkühlobst, Milch und Milchprodukte, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen (Sonderkost und Lunchpakete ausgenommen)



Menü enthält mind. 1 regionales Bioprodukt

Wir sind Partner des Projektes wo-kommt-dein-essen-her und unterstützen das Ziel, den Anteil an regionalen Bioprodukten im Schulessen zu erhöhen.