











Speiseplan Juli 2024

Datum	Menü 1 vegetarisch	Menü 2 enthält 2 x pro Woche Fleisch oder Fisch
Mo 1.7.		 Pastinaken-Kokossuppe (G1) mit Kürbiskernen, Kaiserschmarrn (M, G1, E1), Apfelmus, Rohkost, Trinkjoghurt natur (M)
Di 2.7.		Hühnerfrikassee mit Erbsen (G1, M), Reis, Gouda (M), Rohkost, Frischobst
Mi 3.7.		 Tomatenpesto (M), Vollkornnudeln (G1), Rohkost, Apfel-Joghurt-Drink (M)
Do 4.7.	 Sojaschnitzel (G1, S1), Karotten in heller Soße (G1, M), Kartoffeln , Rohkost, Frischobst	
Fr 5.7.	 Sesam-Kartoffeln (S3) mit Käuterquark (M), Rohkost	
Mo 8.7.	 Falafelbällchen (E1, G1, M, S2), Blumenkohl-Brokkoligemüse, Tomatensoße (G1), Reis, Rohkost, Trinkjoghurt natur (M)	
Di 9.7.		 Geflügelfrikadelle (G1), Zwiebelsoße (G1), Erbsengemüse (M), Kartoffeln , Rohkost, Frischobst
Mi 10.7.	 Kartoffel-Brokkoliauflauf mit Gouda überbacken (M), Rohkost, Quarkspeise (M) mit Kirschen	
Do 11.7.	Curry von roten Linsen mit Möhren und Sellerie (G1, S2), Vollkornreis, Rohkost, Frischobst	
Fr 12.7.	 Ei in Senfsoße (G1, M, S4), Kartoffeln , Rohkost	
Mo 15.7.		Karottencremesuppe (M, G1), Gouda (M), Grießbrei (M, G1) mit Blaubeersoße/Rohkost
Di 16.7.		 Hähnchenpfanne "Kebap", Tomatengemüse (G1), Vollkornreis, Joghurdip mit Gurke (M), Rohkost, Frischobst
Mi 17.7.	Tomatensoße (G1) Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost	
Do 18.7.	Beginn Sommerferien: Nudeln (G1), JulienneGemüse in Käsesoße mit Möhre, Lauch, Sellerie (M, G1, S2), Rohkost, Frischobst	
Fr 19.7.		 Paniertes Seelachsfilet (G1, F) geschmortes Paprikagemüse (M, G1), Kartoffelpüree (M), Rohkost
Mo 22.7.		
Di 23.7.		
Mi 24.7.		
Do 25.7.		
Fr 26.7.		
Mo 29.7.		
Di 30.7.		
Mi 31.7.		



Kontrollnummer: DE-ÖKO-070

Diese Lebensmittel bieten wir in BIO-Qualität an:
Reis, Nudeln, Rindfleisch, Kartoffelprodukte, Frisch- und Tiefkühlgemüse, Frisch- und Tiefkühlbrot,
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.