



Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 29.04. bis 02.05.2024


Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Cordon Bleu*a1/c/2/4 mit Kartoffelsalat*2/j Blattsalat 1 Birne 	Fischlasagne mit Tomate, Spinat und Wildlachs*2/4/i/a1/c/g Blattsalat 1 Birne 
Dienstag	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/a1/c Paprika-Polentataler*g/2/4/i dazu Grillgemüsepfanne*i aus Paprika, Karotte und Zucchini Knoblauch-Dip*g  Karotten-Zucchini Salat	Klare Brühe mit Eierstich*2/4/i/a1/c Kaiserschmarrn*a1/c mit Apfelmus *2 und Vanillesoße*g
Mittwoch	Feiertag	Feiertag
Donnerstag	Tortellini mit Rindfleischfüllung*a1/c/g mit Tomatensoße*2/4/i/j dazu geriebener Käse*g  1 Apfel	Kartoffel-Spinat Auflauf an Kräutersauce*2/4/i/g Gurkensalat 1 Apfel 

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 06.05. bis 09.05.2024





Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Hackfleischspieß*2/4/i aus gemischtem Hackfleisch mit Reis und Blattsalat  Mandarinenquark *g	Vegetarische Kichererbsenbratlinge*2/i  mit Kartoffeln*2 dazu Ratatouillegemüse*4/i aus Aubergine, Zucchini und Tomaten Mandarinenquark *g
Dienstag	Chili con Carne*2/4/i mit gemischtem Hackfleisch, Kidneybohnen und Fladenbrot*a1/a2/k Karotten-Zucchini Salat 1 Apfel	Gemüsekuchen*2/4/a1/c/g aus Vollkornmehl mit Paprika, Zucchini und Karotten  dazu Schnittlauch-Dip*g Karotten-Zucchini Salat 1 Apfel
Mittwoch	Hähnchenschenkel Sc.:2/4/i mit Reis und Balkangemüse (Gemüsemischung aus Bohnen, Paprika und Karotten) Vanillepudding*g	Wildlachsfilet an Dillsoße*2/4/i/g dazu Reis*2 Karottensalat  Vanillepudding*g
Donnerstag	Feiertag	Feiertag

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legende


Die Menülinie mit dem  - Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 13.05. bis 16.05.2024

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Putengyros*2/4/i mit Kartoffelecken*2 und Tzatziki*g dazu Balkangemüse 1 Banane	Pikante Broccoliplätzchen*a1/c/1/2/h1 mit Petersilienkartoffeln*2/g und einem Kräuterdip*g Karotten-Zucchini Salat  1 Banane
Dienstag	Spaghetti*a1/c mit einer Karotten- Basilikumsoße*2/4/i/j/g Gurkensalat Erdbeer-Joghurt*2/g	Gebratener Seelachs*a1/c mit Vollkornreis und Dillsoße*2/4/i/g  Gurkensalat Erdbeer-Joghurt*2/g
Mittwoch	Hackfleischbällchen*a1/c/g/i mit gemischtem Hackfleisch mit Nudeln*a1/c und Tomatensoße*2/4/i  Tomatensalat Marmorkuchen*a1/c/g	Spinatlasagne *2/4/i/g/a1 mit Tomatensauce*2/4/i Tomatensalat  Marmorkuchen*a1/c/g
Donnerstag	Fleischkäse*2/3/4/i/j aus Schweinefleisch mit Kartoffelpüree *g und Karottengemüse 1 Apfel	Chili sin Carne mit Bulgur, Kidneybohnen und Paprika*a1/2/4/i/j dazu Fladenbrot*a1/a2/k Blattsalat 1 Apfel

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz hergestellt

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen sie der beigefügten Legende

Die Menülinie mit dem  - Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.