








**Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 01.04. bis 04.04.2024**


Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	<b>Osterferien bis 05.04.2024</b>	
Dienstag		
Mittwoch		
Donnerstag		

**Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 08.04. bis 11.04.2024**


Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Ravioli mit Rindfleischfüllung*4/a1/c/i/j an Tomatensoße*4/9/i/j  Möhrenrohkost 1 Banane	Spaghetti*a1/c mit Soja-Bolognese*4/2/i Parmesankäse*g Möhrenrohkost 1 Banane 
Dienstag	Fischstäbchen *2/4/a1 aus Seelachs mit Kartoffelpüree*g und Rahmspinat*4/g  Marmorkuchen*a1/g/c	Rahmspinat *4/g mit Butterkartoffeln *2/g und Rührei *c/g Marmorkuchen*a1/g/c
Mittwoch	Paniertes Schweineschnitzel *a1 mit Kartoffelsalat*2/4/i/j Gurkensalat Aprikosen-Quarkspeise *2/g 	Gemüselasagne*2/4/i/a1/g an Tomatensoße*2/4/i Gurkensalat Aprikosen-Quarkspeise *2/g 
Donnerstag	Rindergulasch*2/4/i mit Reis Bunter Blattsalat 1 Apfel 	Falafel*2/4/i/a1/c (orientalischer Bratling aus Kichererbsen) auf asiatischem Gemüse*2/4 (Paprika, Sprossen, Karotten) Bunter 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.

### Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 15.04. bis 18.04.2024


Wochentag	Menue 1	Menue 2
<b>Montag</b>	Maultaschen*2/4/i/a1 mit Kartoffelsalat*2/4/i/j Gurkensalat mit Rahm 1 Birne 	Vegetarisches Chili mit Kidneybohnen, Buchweizen*2/4/i/j und  Vollkornbrötchen* a1/a2/a3 Gurkensalat mit Rahm 1 Birne
<b>Dienstag</b>	<b>Kürbiscremesuppe*2/4/g/i</b> Dampfnudel*a1/c/g dazu Sauce mit Vanillegeschmack*2/4/g und Apfelmus*2	<b>Kürbiscremesuppe*2/4/g</b> Polentaschnitte*2/4  mit einer Haube aus Saurer Sahne und Gemüse(Karotte, Kohlrabi, Paprika)*g Tomatensalat
<b>Mittwoch</b>	Vollkornspaghetti*a1 an einer Schinken-Sahne Soße *2/4/i/g  Eisbergsalat  Bananen-Schokoladen Quark*g	Vegetarische Maultaschen*a1/c/i mit Karottenrahmgemüse*g Eisbergsalat  Bananen-Schokoladen Quark*g
<b>Donnerstag</b>	Fleischkäse *2/4/i/ mit Kartoffelpüree *g und Erbsengemüse 1 Banane	Linsencurry*2/4/i/j  mit Vollkornreis Karottensalat 1 Banane

### Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 22.04. bis 25.04.2024

Wochentag	Menue 1	Menue 2
<b>Montag</b>	Hähnchenspieß*4 mit Naturreis*4/i/j Blattsalat 1 Apfel	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung*a1/c/g/i/j dazu eine fruchtige Currysoße*2/4/i/j und Wokgemüse (Paprika-Sprossen- Karotten) Blattsalat  1 Apfel
<b>Dienstag</b>	<b>Kartoffelsuppe *2/4/g/i</b> Rindergulasch*2/4/i  mit Vollkornnudeln*a1/c  Gurkensalat	<b>Kartoffelsuppe *2/4/g/i</b> Apfelküchle*a1/2/4 und Vanillesoße*g/2
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenkeule*2/4/i mit Vollkornreis und Maisgemüse Schokoladenpudding*g	Schupfnudeln *a1/c/2 mit Sauerkraut*2  Blattsalat Schokoladenpudding*g
<b>Donnerstag</b>	Hähnchenbrust im Parmesanmantel*a1/g/c dazu Spaghetti*a1/c und Tomatensauce*2/4/i/9 Karottenrohkost 1 Birne	Gebratener Rotbarsch*2/4/i/a1/c an einer Dillsauce*2/4/i/g  dazu Kartoffeln*2  Karottenrohkost 1 Birne

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.