










Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 03.04. bis 05.04.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Cordon Bleu*a1/c/2/4 vom Schwein mit Kartoffelsalat*2/j Karottensalat Birnenquark 	Kartoffelfrischkäsetaschen*2/4/g an Bad Boller Ratatouille*i (Gemüsepfanne mit Roter Bete, Kohlrabi und Karotten) Karottensalat Birnenquark 
Dienstag	Bratwurst*2/3 vom Schwein mit Kartoffelbrei*g und Erbsengemüse 1 Apfel 	Möhrenpuffer*c mit Kartoffeln*2 dazu einen Schnittlauchdip*g Bunte Rohkost (Salat aus Karotte und Zucchini) 1 Apfel 
Mittwoch	Beweglicher Ferientag	
Donnerstag	Osterferien	


Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 17.04. bis 20.04.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Grießklöschensuppe*4/i/a1/c Vollkorn-Schinkennudeln*2/4/i/a1/c vom Schwein mit Ei dazu Tomatensauce*2/4/i/9 Karottensalat  	Grießklöschensuppe*4/i/a1/c Pfannkuchen*a1/c/g mit Vanillesoße *g/9 und Apfelmus*2
Dienstag	Lasagne mit Rinderhackfleisch*a1/2/4/i/c/g an Tomatensoße *2/4/i Gurkensalat mit Rahm  1 Mandarine	Bandnudeln *a1/c an Seelachs- und Wildlachssahnesoße*4/2/g/i Gurkensalat mit Rahm 1 Mandarine 
Mittwoch	Schweineschnitzel natur*a1 mit Spätzle*a1/c und Rahmsauce*2/4/i/g  Bunte Rohkost (Salat aus Karotte und Zucchini) Beerenquark*g	Gnocchi*a1/c mit Spinat und Mandeln  dazu eine Frischkäsesoße*2/4/g/i Bunte Rohkost (Salat aus Karotte und Zucchini) Beerenquark*g
Donnerstag	Chicken Nuggets*a1/c/2/4 mit Ofenkartoffeln*2 und selbstgemachtes Ketchup*2/4/i Blattsalat Schokoladenpudding*g	Maiskolben mit Ofenkartoffeln*2 und Kräuterbutter*g  Blattsalat Schokoladenpudding*g

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 24.04 bis 27.04.2023

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Ravioli mit Rindfleischfüllung*4/a1/c/i/j an Tomatensoße*4/9/i/j Möhrenrohkost 1 Birne 	Panierte Selleriescheiben*a1/c dazu Couscous*2 und Minzdip*g Möhrenrohkost 1 Birne 
Dienstag	Fischstäbchen *2/4/a1 aus Seelachs mit Kartoffelpüree*g und Rahmspinat*4/g Aprikosen-Quarkspeise *2/g 	Rahmspinat *4/g mit Butterkartoffeln *2/g und Rührei *c/g Aprikosen-Quarkspeise *2/g
Mittwoch	Paniertes Schweineschnitzel *a1 mit Kartoffelsalat*2/4/i/j Gurkensalat Vanillepudding*2/g 	Gemüselasagne*2/4/i/a1/g (mit Zucchini, Kohlrabi, Paprika) an Tomatensauce*2/4/i Gurkensalat Vanillepudding*2/g 
Donnerstag	Nudelsuppe *2/4/i/a1/c Falafel*2/4/i/a1/c (orientalischer Bratling aus Kichererbsen) auf asiatischem Gemüse (Gemüsemischung aus Sojabohnenkeimlinge, Karotten, Paprika, Bambus) 	Nudelsuppe *2/4/i/a1/c Grießschnitten *a1/c/g mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott*2

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.