





Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 01.07. bis 04.07.2024


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	Bananencurry *2/4/i/j mit Reis Karottensalat Vanillepudding*g
Donnerstag	Grießklöschensuppe*2/4/i/a1/c Rindergeschnetzeltes *2/4/i/j mit Vollkornnudeln*a1/c Gurkensalat 	Grießklöschensuppe*2/4/i/a1/c Pfannkuchen*a1/c/g/ Schokoladensoße *9,g Kirschkompott *2/9

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 08.07. bis 11.07.2024






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 Schokoladenpudding 	Spinatlasagne *2/4/i/g/a1 mit Tomatensauce*2/4/i Tomatensalat Schokoladenpudding 
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.

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 15.07. bis 18.07.2024


Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Canelloni mit Rindfleischfüllung*2/4/a1/c/g dazu Tomatensoße*2/4/i Gurkensalat 1 Pfirsich	Panierte Zucchinischeiben*a1/c/g mit Reis und einen Papparika-Dip*g Gurkensalat 1 Pfirsich 
Dienstag	Nudelsuppe*a1/c/2/4/i Hähnchenbrust im Knuspermantel an einer Rahmsauce*a1/2/4/g dazu Tomatencouscous*a1/c Karottensalat 	Nudelsuppe*a1/c/2/4/i Apfelkühle*a1/c mit Vanillesoße*g
Mittwoch	Schweineschnitzel natur gebraten*2/4/i dazu Spätzle Bauernsalat aus Tomate, Paprika und Gurke  Apfelquark*g	Linsenbällchen*a1/c/g/2/ mit Tomatensoße *2/4/i und Vollkornspaghetti*a1/c Bauernsalat aus Tomate, Paprika und Gurke  Apfelquark*g
Donnerstag	Schweinebraten*2/4/i an Zwiebelsauce dazu Bratkartoffeln 1 Stück Wassermelone	Vegetarisch gefüllte Zucchini *g/c/i mit Vollkornreis  und Ratatouillegemüse (Tomate, Zucchini, Paprika) Karottensalat 1 Stück Wassermelone

Speiseplan für die Schule Zell u. A. von 22.07. bis 25.07.2024

Wochentag	Menue 1	Menue 2
Montag	Putengulasch *2/4/i/j mit Vollkorneis  Blattsalat 1 Birne	Brokkoli-Nuss Ecke*h1/c mit einem Kräuter-Dip*g und Kartoffel-Gurken Salat*2/4/i Blattsalat 1 Birne
Dienstag	Königsberger Klopse*a1/c/g/i mit gemischtem Hackfleisch in heller Sauce mit Reis Karotte- Zucchini Salat Himbeerquark	Gefüllte Fleischtomate*2/4/i/g mit Reis Karotte- Zucchini Salat Himbeerquark
Mittwoch	Unterrichtsschluss 10.30 Uhr	
Donnerstag	Sommerferien 25.07. bis 06.09.24	

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.