








alle Infos hier

## Geschwister-Scholl-Gymnasium

Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024, 18. Kalenderwoche

|  | Montag<br>29.04.2024  | Dienstag<br>30.04.2024   | Mittwoch<br>01.05.2024  | Donnerstag<br>02.05.2024  |
|--|---|--|---|---|
| <b>Menü I</b><br>Veggie  | Bio - Gemüsebratling* mit vegetarischer Bio - Paprikasoße* dazu Bio - Nudeln* und Apfel - Möhrensalat | Bio - Nudeln* mit Bio - Tomatensoße* dazu grüner Salat   | <p>1. Mai</p> <p>Das LEHMANNs Team wünscht einen schönen Feiertag.</p>  | Milchreis mit Zimt - Zucker   |
| <b>Menü II</b>   | Geflügel - Frikadelle mit brauner Paprikasoße dazu Kartoffeln und Apfel - Möhrensalat                 | Hähnchenschnitzel mit cremiger Bratensoße dazu eine Kartoffelwedgespfanne und grüner Salat   |   | Mini - Geflügelbratwürstchen mit Geflügelsoße dazu Sauerkraut und Kartoffeln  |
| <b>Salatbox</b><br>Veggie  | Bunte Salatbox mit einem vegetarischen Topping dazu ein Brötchen                                      | Bunte Salatbox mit einem vegetarischen Topping dazu ein Brötchen   |   | Bunte Salatbox mit einem vegetarischen Topping dazu ein Brötchen  |
|  <b>Dessert</b>          | täglich wechselndes Dessert   | täglich wechselndes Dessert  |   | täglich wechselndes Dessert   |
| <b>Obst</b>  | Frisches Obst   | Frisches Obst  |   | Frisches Obst   |
|  <b>Wissenswertes</b>  | <i>Gnocchi sind kleine italienische Klöße aus Mehl und Kartoffeln.</i>                                | <i>Schnitzel sind dünn geschnittene Stücke aus Fleisch ohne Knochen, die meist zusätzlich mit einem Fleischklopfer palmt geklopft und dann paniert werden.</i> |   | <i>Sauerkraut ist fermentierter Weißkohl oder Spitzkohl. Es gilt international als eines der bekanntesten deutschen Gerichte.</i> |

Bitte beachten Sie: Menü II = schweinefleischfrei. Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte.

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. Alle Angaben ohne Gewähr.



Bio\* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-OKO-013)



Bei der Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.

