







alle Infos hier

## Geschwister-Scholl-Gymnasium

Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024, 19. Kalenderwoche

	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024
<b>Menü I</b> Veggie	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt dazu cremiges Blumenkohlgemüse	Kaiserschmarrn mit Bio - Apfelmark*	Bio - Nudeln* mit Bio - Gemüsebolognese* dazu Eisberg - Mais - Mix	<p>Christi Himmelfahrt</p> <p>Das LEHMANNs Team wünscht einen schönen Feiertag.</p> 
<b>Menü II</b>	Geflügelgulasch "Ungarischer Art" dazu Kartoffeln und Farmersalat	Thunfisch - Tomatensoße dazu Nudeln und Endivien - Mix	Chicken - Nuggets mit süß - saurer Soße dazu Erbsen und Reis	
<b>Salatbox</b> 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>  	Neben zartem Hühnerfleisch sind auch Zwiebeln und Möhren im Geflügelgulsch "Ungarischer Art" enthalten.	Kaiserschmarrn ist eine süße Mehlspeise aus zerteilten Pfannkuchen.	Mango, Pfirsich und Tomaten sind unter anderem Zutaten unserer süß - sauren Soße.	

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.



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.

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

