

Tag	Datum Me	erkmal	Menü	M 1	M 2	M3
		:-1	1) Fischfrikadelle* 11, Kartoffelstampf, grüne Bohnen in			
			Rahmsauce			1
			2) gebratene Nudeln, Gemüse, Kräuterquark F, J1, K,14			1
			3) großer gemischter Salat, gebratene Putenbrust,			1
	01.05.2025		Kräuterdressing, Baguette J1, K,14			
Do	Feiertag		Obststück 10			i
			1) Hühnernudelsuppe, reichlich Einlage G, kleines Brötchen J1			
		~	2) Blumenkohl-Crémesuppe G, kleines Brötchen J1, F			ı
			3) gemischter Salat, Thunfisch, Mais, Joghurtdressing,			ı
	02.05.2025		Baguette B, K,F,J1			i
Fr	Brückentag		Schokoladenpudding K,14			ı
			1) Frikadelle (Schwein), grüne Bohnen, Stampfkartoffeln,			
		Cores	Sauce F, G, K,14			ı
			2) Gnoccis, Paprika-Gemüse G, Dip F,K			
Sa	03.05.2025		Obststück 10			
Ju	03.03.2023	(orling	1) Gyrosauflauf, Reis, Gemüse, überbackener Käse κ,14,G	+		
		gorne	2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G			ı
So	04.05.2025		Vanillepudding K,14			ı
50	0 1.03.2023	A TIS	1) milde Gulaschsuppe vom Schwein (Rind), buntes			
		( T	Paprikagemüse, kleines Brötchen 11, G			ı
			2) Brokkoli-Cremesuppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen G, Ja			ı
			3) großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust,	•		ı
		<b>Y.</b>	Kräuterdressing, Baguette J1, K14			
Мо	05.05.2025		Obststück 10			
1410	03.03.2023		1) Wurstgulasch (Geflügel), Spätzle G			
		A. Q.	2) Schupfnudeln* J, F,K, gemischtes Gemüse, Rahmsauce			
			3) gemischter Salat, Kidneybohnen, Mais, Joghurtdressing,			ı
			Baguette 11, K,14			i
Di	06.05.2025		Fruchtquark K,14,1			ı
	00.03.2023		1) Nudelauflauf F,J1, Rindfleisch, buntes Gemüse, Käse K,14			
		18-7"	2) Gemüsebratling* J1,G, Butterreis κ, Brokkoli, Rahmsauce κ,G			
			3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei,			
		Torrido	Joghurtdressing F, Baguette J1,K,14			
Mi	07.05.2025	2005	Obststück 10			
	07.00.2025		1) Hähnchenschnitzel, Kartoffelsalat J1,F, 3	1		
		<b>Y</b> .	2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M			
			3) bunter griechischer Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebelr	. ]		
			Oliven, Feta-Käse, Olivenöl, Baguette 11, K,14	''		
Do	08.05.2025		Schokoladenpudding K,14			
50	00.03.2023	4	1) Backfisch*11, Erbsen und Möhren in Rahmsauce, Reis F, B, J1,			
			K,14			
			2) Pfannkuchen* J1,K,14, warmer Apfelmus, Zimtzucker			
			3) großer gemischter Salat, marinierte Hähnchensticks,			
			Dressing, Baguette J1,F,K,14			
			Obststück 10			
Fr	09.05.2025					



# Speiseplan Mai 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			1) Gulasch, Spätzle F,J			
		(o-ar	2) Brokkoli-Nuß-Ecken* D, Salzkartoffeln, Sauce G			
Sa	10.05.20	)25	Obstkompott			
			1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst), Kartoffelstampf κ,14	,		
		y. 2 mm	Rahmkohlrabi G			
			2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce 11, F			
So	11.05.20	)25	Obststück 10			
			1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G			
			2) Schupfnudeln*, Gemüse, Rahmsauce G,F			
			3) gemischter Salat, Gyrosfleisch, Kräuterdressing, Baguette κ,			
		Course of the same	F, J1,14			
Мо	12.05.20	025	Obststück 10			
		4	1) Currywurst vom Geflügel, Sauce, Krautsalat, Kartoffelecken			
		7.0	2) gebratene Nudeln, Gemüse, Ei, Kräuterquark J1,F,K,14			
			3) gemischter Salat, marinierte – mit Frischkäse gefüllte			
			Champignonköpfe K,14,2, Dressing, Baguette J1			
Di	13.05.20	)25	Vanillepudding K,14			
		( T	1) Pasta, Rindfleischbolognese -Sauce F,M,J1,G			
		AL Y	2) Milchnudeln, heiße Kirschen 3, K,14,J1,F			
			3) gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch,			
		2	Kräuterdressing к,14, Baguette л			
Mi	14.05.20	)25	Obststück 10			
		(\$\frac{1}{2}\)	1) gestampfter Möhreneintopf, Rinderhackfleisch, kleines			
		62 1	Brötchen G,J1			
			2) Perlgraupeneintopf, kleines Brötchen F,G, J1			
			3) Quinoa-Salat – gemischter Salat, Quinoa, Mais, Feta-Käse			
			к,14 , Joghurtdressing к,14			
Do	15.05.20	)25	Fruchtquark κ,14,1			
		-	1) Hähnchen-Nuggets* J1, Backkartoffeln, Sour Créme,			
		7.0	Möhrchen B,F,G			
			2) Blumenkohl-Kichererbsen-Pfanne, Salzkartoffeln, Dip G,K,14			
		Tork of	3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen,			
F	46.05.00	25	Dressing K,14 , Baguette J1			
Fr	16.05.20	125	Obststück 10			
		100-100 M	1) Cordon Bleue J1,F*, Bratkartoffeln, Beilagensalat			
Ca	17.05.20	N2F	2) Nudelpfanne 11, Rahmsauce Obststück 10			
Sa	17.05.20					
		Co uni	1) Kohlroulade, Salzkartoffeln, Sauce G			
Sa	18.05.20	125	2) Spinatlasagne J1,K,14			
So	16.05.20		Schokoladenpudding κ,14  1) Lasagne, Rinderhackfleisch J1,F			
		( T	2) Gnocci* J1 ,Rahmspinat			
			3) gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks,			
			Joghurtdressing K,14, Baguette J1			
Мо	19.05.20	125	Obststück 10			
IVIU	13.03.20	123	ODSISTUCK 10			



## Speiseplan Mai 2025

Tag	g Datum Me	erkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			1) paniertes Schweineschnitzel* J1,F Salzkartoffeln, Sauce,			
		Con the same	Wachsbrechbohnensalat			
			2) Maultaschenpfanne 11,6			
			,			
		4	3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat, Hähnchen-			
D:	20.05.2025	7 0	Teryaki-Fleisch, Dressing κ,14, Baguette J1			
Di	20.05.2025		Fruchtjoghurt K,1,14			
			1) Fischstäbchen* F,B, J1,Salzkartoffeln, Blumenkohl in			
			Rahmsauce G			
			2) Milchreis K,14, warmer Apfelmus, Zimtzucker			
			3) gemischter Salat, Créme-Cheese-Jalapenos κ,14,			
			Kräuterdressing к,14, Baguette л			
Mi	21.05.2025		Obststück 10			
		187	1) Chili con Carne, Rinderhackfleisch, Reis 3, M			
			2) Chili sin Carne, Reis			
			3) gemischter Salat, gebratene Baconscheiben,			
		Corn	Kräuterdressing к,14, Baguette л			
Do	22.05.2025		Vanillepudding 14,K			
			1) Spitzkohleintopf, Rindfleisch, Kartoffelwürfel G, kleines			
		C. X	Brotchen J1			
			2) Brokkoli-Créme-Suppe, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen G,J	1		
			3) Mozzarella Salat - gemischter Salat, marinierte Mozzarella			
			Kugeln 14,K Kräuterdressing K,14, Baguette J1			
Fr	23.05.2025		Obststück 10			
			1) Geflügelgeschnetzeltes, Gemüse, Reis F,K,14,G			
		-	2) Gemüsebratling* F,J1, Salzkartoffeln, Möhren in Rahmsauce			
			G			
Sa	24.05.2025		Fruchtquark 1,14,K			
		(a-line	1) Schweinebraten, Salzkartoffeln, Sauce G, Beilagensalat			
		60-90	2) Grillgemüse, Pasta F, J1, K,G			
So	25.05.2025		Obststück 10			
			1) Rindfleischsuppe J1,F, Kartoffeleinlage, Suppengrün, kleines			
		15. 4	Brötchen G,M,J1			
			2) Gemüsesuppe G, reichlich Einlage, kleines Brötchen 11			
		Corne	3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen,			
			Dressing K,14, Baguette J1			
Мо	26.05.2025		Fruchtjoghurt 1,14,K			
		<b>₩</b> 6	1) Hühnerfrikassee, Spargel, Erbsen, Reis			
		-	2) Pasta, Basilikum-Tomatensauce 11,F			
			3) bunter griechischer Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln	,		
			Oliven, Feta-Käse, Olivenöl, Baguette J1, K,14,2			
Di	27.05.2025	<u> </u>	Obststück 10			
		( Th	1) Wirsingkohl-Rinderhack-Nudelpfanne G,J1,K,14			
		200	2) Rahmspinat , Salzkartoffeln, gekochtes Ei F			
			3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei,			
			Joghurtdressing F, Baguette J1, K, 14			
		1000	Schokoladenpudding K,14			
Mi	28.05.2025	60-10				
				-		



Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3		
		4	1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse,					
			Kartoffelknödel					
			G					
			2) Grießbrei, warmer Obstkompott 14,K					
			3) gemischter Salat, Räucherlachsstreifen, Dressing, Baguette					
			J1,K,14,B					
Do	29.05.20	)25	Obststück 10					
		<b>\$</b>	1) Geflügelhackbraten, Mischgemüse, Salzkartoffeln, Sauce					
			2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei F					
			3) Salat "Hawai" gemischter Salat, Kochschinken, Ananas,					
		Town of the same	Joghurtdressing, Baguette 11, K,14					
Fr	30.05.20	)25	Fruchtquark 1,14,K					
		****	1) Bratwurst Schwein (Geflügel), Stampfkartoffeln κ, grüne					
		60-91	Bohnen, Sauce G,6					
			2) Gemüse-Reis-Pfanne, Rahmsauce G					
Sa	31.05.20	)25	Obststück 10					

### Kennzeichnungserklärung. Allergene:

 $A{=}Weichtiererzeugnisse,\,B{=}Fischerzeugnisse,\,C{=}Sesamerzeugnisse,$ 

D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,

D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,

E=Sojaerzeugnisse,F=Eiererzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,

J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,

K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, \*= frisches Fertigprodukt

## Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritipökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten

Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten