



















## Speisenplan April 2022

Datum	Menü 1 vegetarisch	Menü 2 enthält Fleisch oder Fisch
Fr 1.4.	 Milchschnitzel paniert (E1, G1, G4, M) geschmortes Paprikagemüse (M, G1) , <a href="#">Kartoffelpüree</a> (M), geriebener Gouda (M), Rohkost	 Paniertes Seelachsfilet (G1, F) geschmortes Paprikagemüse (M, G1) , <a href="#">Kartoffelpüree</a> (M), geriebener Gouda (M), Rohkost
Mo 4.4.		 Spinatsoße mit Hirtenkäse(M, G1), Nudeln (G1), <a href="#">Trinkjoghurt natur</a> (M), Rohkost
Di 5.4.	 Chili mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Paprika, Mais (G1), <a href="#">Vollkornbrot</a> (G1, G3), Kräuter- <a href="#">Joghurt</a> dip (M), Rohkost, Frischobst	 Gulaschsuppe mit Putenfleisch, Paprika, Möhren, Kartoffelwürfeln (G1), <a href="#">Vollkornbrot</a> (G1, G2), Rohkost, Frischobst
Mi 6.4.	 Vegetarische Wiener (G1, E1, S2, S3), Kartoffel-Möhrenpüree (M), Rohkost, Rote Grütze aus Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen mit <a href="#">Joghurtspeise</a> (M)	
Do 7.4.	Kartoffel-Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf mit Gouda-Sonnenblumenkernkruste (G1, M), Rohkost, Frischobst	Rinderbolognesesoße (G1), Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost, Frischobst
Fr 8.4.	 Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln, Rohkost, <a href="#">Vollkornbrot</a> (G1, G2)	
Mo 11.4.	 Tomatensuppe (G1) mit geriebenem Gouda (M), Eierkuchen (M, G1, E1), Pflaumenkompott, <a href="#">Trinkjoghurt natur</a> (M), Rohkost	
Di 12.4.	Kartoffelgnocchi mit Gouda überbacken (M, G1), Spinatsoße (M, G1), Rohkost, Frischobst	Geschmorte Rindfleischstreifen mit Gemüsepaprika (G1), Nudeln (G1), Rohkost, Frischobst
Mi 13.4.		 Cremiger Kartoffeleintopf mit Möhren und Sellerie (M, S2), <a href="#">Vollkornbrot</a> (G1, G2), Rohkost, Apfel- <a href="#">Joghurt</a> -Drink (M)
Do 14.4.	 Grüne Bohneneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln, <a href="#">Vollkornbrot</a> (G1, G2), Rohkost, Frischobst	 Hähnchenunterkeule, Rotkohl, Bratensoße (G1), <a href="#">Kartoffeln</a> , Rohkost, Frischobst
Fr 15.4.	Feiertag	Feiertag
Mo 18.4.	Feiertag	Feiertag
Di 19.4.	Blumenkohlcurry mit gelben Linsen und Möhren (G1), Vollkornreis, Rohkost, Frischobst	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (M, G1), Vollkornnudeln (G1), Rohkost, Frischobst
Mi 20.4.	 Spätzle (E1, G1), Rahmlinsen-Gemüesoße (M, G1, S2), Rohkost, <a href="#">Quarkspeise</a> (M) mit Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen	
Do 21.4.	 Grünkernbratling (E1, G1, G5), Erbsen in heller Soße (M, G1), <a href="#">Kartoffelpüree</a> (M), Gouda gerieben (M), Rohkost, Frischobst	
Fr 22.4.	 Eieromelette (E1, M), Rahmspinat (G1, M), <a href="#">Kartoffeln</a> , Rohkost	
Mo 25.4.	Kürbissuppe mit Gouda (M, G1), Körnermix, Milchreis (M), Apfelkompott, Rohkost	
Di 26.4.	Gemüse-Grünkernbolognese mit Möhren, Sellerie, Lauch und Grünkern (S2), Vollkornnudeln (G1), Rohkost, Frischobst	Hähnchenbrustfilet, Bratensoße (G1), Erbsengemüse (M), Vollkornreis, Rohkost, Frischobst
Mi 27.4.		 Schupfnudelpfanne (E1, G1), Gemüse in heller Soße mit Möhre, Lauch, Sellerie (M, G1, S2), Rohkost, <a href="#">Joghurtspeise</a> (M) mit Kirschsoße
Do 28.4.	 Vegetarische Tofuwurst (G1, E1), <a href="#">Kartoffelpüree</a> (M), Paprikagemüse (G1), Rohkost, Frischobst	
Fr 29.4.	 Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotte, Lauch, Rohkost, <a href="#">Vollkornbrot</a> (G1, G2)	 Fischstäbchen paniertes Seelachsfilet (G1, F), Erbsengemüse (M), Dillsoße (M, G1), <a href="#">Kartoffelpüree</a> (M), Rohkost



Kontrollnummer: DE-ÖKO-070 Diese Lebensmittel bieten wir in 100% BIO-Qualität an: parboiled Reis, Vollkornreis, Nudeln, Vollkornnudeln, Rindfleisch, Kartoffeln, Grieß, Bulgur, Couscous (als Stärkebeilage), Kartoffelgnocchi, Gemüsemaultaschen, Ravioli, Tortellini, Spätzle, Schupfnudeln, Hefeknädel, Eierkuchen, Frisch- und Tiefkühlgemüse, Obst und Obsterzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen



Menü enthält mind. 1 [regionales Bioprodukt](#)  
Wir sind Partner des Projektes wo-kommt-dein-essen-her und unterstützen das Ziel, den Anteil an regionalen Bioprodukten im Schulesen zu erhöhen.