



Wir kochen täglich frisch und essen in unserer Mensa in der Schule

Bei der Herstellung der Speisen achten auf die einwandfreie Qualität der gelieferten Produkte. Im Ausnahmefall kann es vorkommen, dass der Speiseplan kurzfristig verändert werden muss. Deshalb gilt immer der im SchülerClub sowie in der Mensa aushängende Plan, auf dem auch die möglicherweise vorhandenen Zusatzstoffe aufgelistet sind. Hierfür bitten wir um Verständnis.

Die aufgeführten Suppen, Soßen und Ketchup sowie z. B. Kräuterquark werden von uns hergestellt.

Bei fleischhaltigen Speisen wird immer auch eine **vegetarische Alternative** angeboten.

Zum Nachmittagsimbiss wird an Schultagen täglich um 15:30 Uhr ein **Obsteller nach Saison** angeboten und tagesaktuell **ergänzt**.

In den Ferien gibt es ein Frühstück aus Cerealien und frischer Milch.

	20.05. - 24.05.	27.05.-31.05.	03.06. - 07.06.	10.06. - 14.06.
Montag Zusatz am Nachmittag	Pfingstmontag	Käsemakkaroni mit Rucola-Tomatensalat & Pesto-Dressing NÜSSE Brotchips 1,7	Pädagogischer Tag Der SchülerClub hat geschlossen	Spirelli-Auflauf mit Mais, Zucchini, Tomaten mit Käse überbacken Tomaten mit Kräutersalz Miniberliner 1,7
Dienstag Zusatz am Nachmittag	Quiche mit Lauch, Karotten & Kohlrabi-Apfel-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Rote Grütze mit Vanillesoße 1,3,7,10 K	Spinat-Karotten-Bratling mit Linsen-Spitzkohlsalat mit Mandarinen & Curry-Dressing Zwieback mit Marmelade 1,7, 10	Maultaschen mit Zwiebelschmelze Karotten-Orangen-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Marmorkuchen 1,3,7,9,10	WE: Mika, Kathy, Yanik Pizza Margherita mit Gurkensalat Joghurt mit Früchten 1,7,10
Mittwoch Desserttag Zusatz am Nachmittag	Rote Linsensuppe Fladenbrot mit Hummus, Rohkost Kokoskuchen Brezelchen mit Frischkäse 1,3,7,11	Erbsen-Lauchsuppe dazu Kräuterbaguette Rohkost Erdbeer-Baiser-Quark-Trifle Salzgebäck 1,3,7	Brokkoli-Blumenkohl-Suppe mit Croutons und Ciabatta, dazu Rohkost Quarkbällchen mit Zimt-Zucker Käseknäcke NÜSSE 1,7,	WE: Ela Nudelsuppe mit Baguette, dazu Rohkost Mandarinen-Käse-Kuchen Blätterteigstangen 1,7,
Donnerstag Zusatz am Nachmittag	Seelachs-Spinat-Lasagne Gurken-Tomatensalat Joghurt mit Früchten 1,7,10	Fronleichnam	Fischnuggets dazu Reis & süßsaure Sauce Chinakohlsalat mit Mango Kokosbällchen 1,6,11	Fischfilet paniert dazu Spinat und Kartoffelpüree Käsebrötchen 1,3,7
Freitag	Hähnchen Cordon Bleu mit Rosmarin-Kartoffeln und überbackener Tomate 1,3,7,b	Brückentag	WE: Lukas Schnitzel mit Pommes, Mayo, Ketchup, griech. Bauernsalat 1,7,10	Rindergeschnetzeltes mit Röstis & Sommergemüse 1,7,10

Folgende mögliche Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, sind am Plan in der Küche vermerkt:

- 1) Gluten 2) Krebstiere 3) Ei 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch 8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid/Sulphite, 13) Lupinen 14) Weichtiere
 a) mit Farbstoff; b) mit Konservierungsstoff; c) mit Antioxidationsmittel; d) mit Geschmacksverstärker; e) geschwefelt; f) geschwärzt; g) gewachst; h) mit Phosphat;
 i) mit Süßungsmitteln; j) enthält eine Phenylalaninquelle; k) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; l) mit Zuckeraustauschstoffen