























Speisenplan Februar 2024

Datum	Menü 1 vegetarisch	Menü 2 enthält Fleisch oder Fisch
Do 1.2.	Nudeln (G1), JulienneGemüse in Käsesoße mit Möhre, Lauch, Sellerie (M, G1, S2), Rohkost, Frischobst	
Fr 2.2.	Tomatensoße (G1) Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost	Tomatensoße (G1) Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost
Mo 5.2.		 Beginn Winterferien Spinatsoße mit Hirtenkäse(M, G1), Nudeln (G1), Trinkjoghurt natur (M), Rohkost
Di 6.2.	 Chili mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Paprika, Mais (G1), <u>Vollkornbrot</u> (G1, G3), Kräuter-Joghurt dip (M), Rohkost, Frischobst	 Gulaschsuppe mit Putenfleisch, Paprika, Möhren, <u>Kartoffelwürfeln</u> (G1), <u>Vollkornbrot</u> (G1, G2), Rohkost, Frischobst
Mi 7.2.		 Karottenbratling (M, E1, G1) Erbsen in heller Soße (G1, M), Reis, Rohkost, Rote Grütze ausli  Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen mit Joghurtspise (M)
Do 8.2.	 <u>Kartoffel</u> -Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf mit Gouda-Sonnenblumenkernkruste (G1, M), Rohkost, Frischobst	 <u>Rind</u> erbolognesesoße (G1), Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost, Frischobst
Fr 9.2.	 Ende Winterferien Möhreneintopf mit <u>Kartoffelwürfeln</u> , Rohkost, <u>Vollkornbrot</u> (G1, G2)	 Ende Winterferien Wildlachsfilet gedünstet (F), Dill-Zitronensoße (G1, M), Erbsengemüse (M), <u>Kartoffelpüree</u> (M), Rohkost
Mo 12.2.		 Tomatensuppe (G1) mit geriebenem Gouda (M), Eierkuchen (M, G1, E1), Pflaumenkompott, Trinkjoghurt natur (M), Rohkost
Di 13.2.	Kartoffelgnocchi mit Gouda überbacken (M, G1), Spinatsoße (M, G1), Rohkost, Frischobst	 Geschmorte <u>Rind</u> fleischstreifen mit Gemüsepaprika (G1), Nudeln (G1), Rohkost, Frischobst
Mi 14.2.		 Cremiger Kartoffeleintopf mit Möhren und Sellerie (M, S2), <u>Vollkornbrot</u> (G1, G2), Rohkost, Apfel-Joghurt-Drink (M)
Do 15.2.	 Grüne Bohneneintopf mit <u>Kartoffeln</u> , Möhren, <u>Vollkornbrot</u> (G1, G2), Rohkost, Frischobst	 Hähnchenunterkeule, Rotkohl, Bratensoße (G1), <u>Kartoffeln</u> , Rohkost, Frischobst
Fr 16.2.	 <u>Kartoffeln</u> , Kräuterquark mit Leinöl (M), Rohkost	
Mo 19.2.	 Gefüllte Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (E1, G1, M), Tomatensoße (G1), Trinkjoghurt natur (M), Rohkost, Körnermix	
Di 20.2.	Blumenkohlcurry mit gelben Linsen und Möhren (G1), Vollkornreis, Rohkost, Frischobst	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (M, G1), Vollkornnudeln (G1), Rohkost, Frischobst
Mi 21.2.		 Sesam-Karottenstick (S3, G1), Ratatouillesoße mit Zucchini, Aubergine, Paprika (G1), Reis, Rohkost, <u>Quark</u> speise (M) mit Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen
Do 22.2.	 Gemüsebratling (E1, G1, G5), Erbsen in heller Soße (M, G1), <u>Kartoffelpüree</u> (M), Gouda gerieben (M), Rohkost, Frischobst	 Geschmortes Rinderhackfleisch "Chiliart" mit Mais, Kidneybohnen, Paprikawürfel (G1), <u>Vollkornbrötchen</u> (G1, G2), Joghurt dip (M), Gouda gerieben (M), Rohkost, Frischobst
Fr 23.2.	 Eieromelette (E1, M), Rahmspinat (G1, M), <u>Kartoffeln</u> , Rohkost	
Mo 26.2.		Karottencremesuppe mit Gouda (M, G1), Körnermix, Milchreis (M), Apfelkompott, Rohkost
Di 27.2.	Gemüse-Grünkernbolognese mit Möhren, Sellerie, Lauch und Grünkern (S2), Vollkornnudeln (G1), Rohkost, Frischobst	Hähnchenbrustfilet, Bratensoße (G1), Erbsengemüse (M), Vollkornreis, Rohkost, Frischobst
Mi 28.2.		 Nudeln (G1), Gemüse in heller Soße mit Möhre, Lauch, Sellerie (M, G1, S2), Rohkost, Joghurtspise (M) mit Kirschoße
Do 29.2.	 Vegetarische Tofuwurst (G1, E1), <u>Kartoffelpüree</u> (M), Tomatengemüse (G1), Rohkost, Frischobst	

Kontrollnummer: DE-ÖKO-070

Diese Lebensmittel bieten wir in BIO-Qualität an:
Reis, Nudeln, Rindfleisch, Kartoffelprodukte, Frisch- und Tiefkühlgemüse, Frisch- und Tiefkühlobst, Milch und Milchprodukte, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen
(Sonderkost und Lunchpakete ausgenommen)



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 Schulessen zu erhöhen.