









# Speiseplan April

Datum	Menü 1	Fleischalternative zu Menü 1	Menü 2 ovo-lacto-vegetarisch DGE zertifiziert 	Gemüse/ Obst/ Dessert für alle Menülinien DGE zertifiziert 
Montag, 01.04.2024	Feiertag		Feiertag	
Dienstag, 02.04.2024	Vollkorn-Makkaroni(BIO) <sub>(GL, WZ, 28 g KH)</sub> , dazu eine milde Tomaten-Oliven-Soße (all'arrabbiata) <sub>(5 g KH)</sub> und Reibekäse(BIO) <sub>(M, 3 g KH)</sub>		Gemüse-Vollkorn Couscous (BIO) mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen, Paprika <sub>(GL, WZ, 25 g KH)</sub> , dazu eine Frischkäsesoße mit Kräutern (Möhren, Sellerie, Porree) <sub>(L, M, SL, 4 g KH)</sub>	Gemüse Snack, Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M, 3 g KH)</sub> , Obst der Saison(BIO)
Mittwoch, 03.04.2024	Tomatensuppe <sub>(L, M)</sub> , Eierpfannkuchen(BIO) <sub>(Ei, GL, L, M, WZ, 23 g KH)</sub> , Apfelmark <sub>(3, 12 g KH)</sub>		Tortellini mit Gemüsefüllung(BIO) <sub>(Ei, GL, WZ, 25 g KH)</sub> , dazu eine Käsesoße (Käse(BIO)) <sub>(L, M, 4 g KH)</sub>	Gemüse Snack <sub>(3 g KH)</sub> , Quarkspeise "Zitrone" (Quark (BIO), Milch(BIO)) <sub>(L, M, 7 g KH)</sub>
Donnerstag, 04.04.2024	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch (Bohnen(BIO), Kartoffelwürfel(BIO), Rindfleisch(BIO)) <sub>(L, M, R, SL, 4 g KH)</sub> , dazu Vollkornbrot(BIO) <sub>(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, 34 g KH)</sub> 		Asiatisches Pfannengemüse (Sprossen(BIO), Paprika(BIO), Karotten(BIO), Porree(BIO), Zwiebeln(BIO), Pilze(BIO)) mit geröstetem Sesam <sub>(GL, SJ, SS, WZ, 3 g KH)</sub> , dazu eine milde Chinasoße <sub>(9 g KH)</sub> und Reis Fairtrade(BIO) <sub>(31 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Obst der Saison(BIO)
Freitag, 05.04.2024	Fischstäbchen vom Alaska Seelachs <sub>(F, GL, 3, WZ, 13 g KH)</sub> auf Dillsoße <sub>(L, M, 4 g KH)</sub> mit Karottenscheiben (Karotten(BIO)) <sub>(L, M, 6 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub> 		Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Linsen(BIO), Kartoffeln(BIO), Porree(BIO), Sellerie(BIO), Möhren(BIO)) <sub>(L, M, SL, 9 g KH)</sub> , dazu Sonnenblumenbrot(BIO) <sub>(GL, RG, 34 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Joghurt(BIO) "Stracciatella" <sub>(L, M, SJ, 11 g KH)</sub>
Montag, 08.04.2024	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Frischkäse (Kartoffel(BIO), Möhren(BIO), Porree(BIO)) <sub>(L, M, SL, 6 g KH)</sub> , dazu Vollkornbrot(BIO) <sub>(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, 34 g KH)</sub>		Nudeln mit Karotten, Mais und Erbsen(BIO) <sub>(GL, WZ, 8 g KH)</sub> , dazu eine Kräutersoße <sub>(L, M, 2 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M, 3 g KH)</sub> , Obst der Saison(BIO) <sub>(14 g KH)</sub>
Dienstag, 09.04.2024	Hühnerfrikassee mit Karotten(BIO) und Erbsen(BIO) <sub>(G, L, M, 4 g KH)</sub> an Fairtrade-Reis(BIO) <sub>(32 g KH)</sub> 		Spinat-Lasagne (Spinat(BIO), Cherrytomaten(BIO), Lasagneplatten(BIO), Käse(BIO)) <sub>(GL, L, M, WZ, 7 g KH)</sub> auf Tomatensoße (Tomaten(BIO)) <sub>(7 g KH)</sub>	Bohnensalat (Bohnen(BIO)) <sub>(7 g KH)</sub>
Mittwoch, 10.04.2024	Kräuterquark mit Gurkenstreifen (Gurke(BIO)) <sub>(L, M, 4 g KH)</sub> mit Butter <sub>(L, M)</sub> oder Leinöl und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub>		Sommergemüse (Blumenkohl(BIO), Bohnen(BIO), Karotten(BIO), Erbsen(BIO)) <sub>(C, 4 g KH)</sub> , dazu eine helle Soße „Holländische Art“ <sub>(Ei, L, M, 4 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Joghurt(BIO) mit Heidelbeeren <sub>(L, M, 10 g KH)</sub>
Donnerstag, 11.04.2024	Putengeschnetzeltes „Gyros Art“ (Putenfleischstreifen(BIO), Zwiebeln) <sub>(G, 1 g KH)</sub> mit Zaziki <sub>(L, M, 5 g KH)</sub> und Vollkornreis Fairtrade(BIO) <sub>(33 g KH)</sub> 		Vollkornspirelli(BIO) <sub>(GL, WZ, 32 g KH)</sub> mit Tomatensoße „Napoli“ (Tomate, Zwiebel) <sub>(5 g KH)</sub> und Reibekäse(BIO) <sub>(M, 3 g KH)</sub>	Gemüse Snack, Obst der Saison(BIO) <sub>(14 g KH)</sub>
Freitag, 12.04.2024	Matjeshappen in Senf-Dill-Marinade (Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Mayonnaise) <sub>(Ei, F, L, M, SE, 2, 3, 4 g KH)</sub> mit Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub> 		Mittelmeer Gemüse-Mix aus Zucchini, Cherrytomaten und roten Zwiebeln <sub>(4 g KH)</sub> mit Kräuter-Quarkdip(BIO) <sub>(L, M, 2 g KH)</sub> und Kurkuma Reis Fairtrade(BIO) <sub>(32 g KH)</sub>	Gemüse Snack, Quarkspeise "Apfel" (Quark(BIO), Milch(BIO)) <sub>(L, M, 9 g KH)</sub>


 enthält Schweinefleisch

 enthält Rindfleisch

 enthält Fisch

 enthält Geflügel









 E-ÖKO-044 – Lebensmittel in Bioqualität sind grün dargestellt

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Die Nährwertangaben/Kohlenhydratangaben (KH) beziehen sich auf 100g der jeweiligen Menü-Komponente und werden in g KH (Gramm Kohlenhydrate) angegeben.

Kennzeichnung von Farb- und Zusatzstoffen:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) Schwefeldioxid und Sulfite; (6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (A) Aromen, (C) Betacarotin, (CH) Chinin, (Ei) Eier, (EM) Emulgator, (EN) Erdnüsse, (DK) Dinkel, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (GL) glutenhaltiges Getreide, (GR) Gerste, (HF) Hafer, (K) Krebs, (KO) Koffein, (L) Lactose, (LU) Lupine, (M) Milch, (N) Nüsse/Schalenfrüchte, (R) mit Rind, (RG) Roggen, (S) mit Schwein, (SE) Senf, (SJ) Soja, (SL) Sellerie, (SS) Sesamsamen, (W) Weichtiere, (WZ) Weizen, (Z) zerkleinert, (\*) kann Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten oder Erdnüssen enthalten.

# Speiseplan April

Datum	Menü 1	Fleischalternative zu Menü 1	Menü 3 ovo-lacto-vegetarisch DGE zertifiziert	Gemüse/ Obst/ Dessert für alle Menülinien DGE zertifiziert
Montag, 15.04.2025	Champignonsuppe <sub>(L, M)</sub> , Grießbrei (Weizengrieß(BIO)) <sub>(GL, L, M, WZ, 34 g KH)</sub> mit Kirschoße <sub>(16 g KH)</sub>		Karotten-Blumenkohlragout <sub>(L, M, 6 g KH)</sub> , dazu grünes Kartoffelpüree (Kartoffeln(BIO), Erbsen) <sub>(L, M, 12 g KH)</sub>	Gemüse Snack, Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M, 3 g KH)</sub> , Obst der Saison(BIO)
Dienstag, 16.04.2024	Hähnchenschnitzel paniert <sub>(G, GL, WZ, 1 g KH)</sub> mit Rahmerbsen <sub>(L, M, 11 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub> 	Schweineschnitzel paniert <sub>(GL, S, WZ, 18 g KH)</sub> mit Rahmerbsen <sub>(L, M, 11 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub> 	Gemüse-Bolognese (Tomaten, Zwiebeln, Porree, Sellerie, Möhren) <sub>(SL, 7 g KH)</sub> mit Gabelspaghetti(BIO) <sub>(GL, WZ, 65 g KH)</sub>	Hausgemachter Gurkensalat mit Dill <sub>(4 g KH)</sub>
Mittwoch, 17.04.2024	Gemüsefrikadelle aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln <sub>(Ei, GL, WZ, 16 g KH)</sub> mit einer feuerroten Gemüesoße aus Tomaten, Paprika und Karotten <sub>(8 g KH)</sub> an Vollkornreis Fairtrade(BIO) <sub>(32 g KH)</sub>		Kichererbsencurry (Kichererbsen, Karotten, Porree, Sellerie, Kürbis) <sub>(SL, 7 g KH)</sub> mit Vollkorn-Couscous(BIO) <sub>(GL, WZ, 32 g KH)</sub>	Gemüse Snack, Joghurt(BIO) mit Honig(BIO) <sub>(L, M, 6 g KH)</sub>
Donnerstag, 18.04.2024	Rindergeschnetzeltes (Rindfleisch(BIO)) <sub>(R, 4 g KH)</sub> mit grünen Bohnen (Bohnen(BIO)) <sub>(L, M, 5 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub> 		Kartoffelauflauf mit Blumenkohl(BIO), Erbsen(BIO), Bohnen(BIO), Karotten(BIO), Kartoffeln(BIO), Sesam und Feta-Käse <sub>(L, M, SS, 10 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Obst der Saison(BIO)
Freitag, 19.04.2024	Alaska-Seelachswürfel mit Gemüsestreifen (Karotten, Porree, Sellerie) in Joghurt-Dillsoße <sub>(F, L, M, SL, 6 g KH)</sub> an Vollkornreis Fairtrade(BIO) <sub>(33 g KH)</sub> 		Vollkornspirelli(BIO) <sub>(GL, WZ, 32 g KH)</sub> , dazu ein hausgemachtes Pesto aus frischen Kräutern <sub>(Ei, L, M, 2)</sub> und Reibekäse(BIO) <sub>(M, 3 g KH)</sub>	Gemüse Snack, Quarkspeise (Quark(BIO), Milch(BIO)) mit Butterkeks <sub>(L, M, 6 g KH)</sub>
Montag, 22.04.2024	Möhreneintopf mit Wurzelgemüse (Kartoffeln(BIO), Porree(BIO), Sellerie(BIO), Möhren(BIO)) <sub>(L, M, SL, 4 g KH)</sub> , dazu Vollkornbrot(BIO) <sub>(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, 34 g KH)</sub>		Blumenkohl und Erbsen(BIO) <sub>(3 g KH)</sub> mit gelber Currysoße <sub>(L, M, 11 g KH)</sub> an Fairtrade-Reis(BIO) <sub>(32 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M, 3 g KH)</sub> , Obst der Saison(BIO)
Dienstag, 23.04.2024	Geflügel-Hackfleischröllchen (Cevapcici) <sub>(Ei, G, GL, L, M, SE, Z, WZ, 12 g KH)</sub> mit Letschoße (Tomate, Paprika) <sub>(7 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub> 		Berliner Erbseneintopf (Kartoffelwürfel(BIO), Möhren, Porree, Sellerie) <sub>(SL, 10 g KH)</sub> , dazu ein vegetarisches Würstchen <sub>(Ei, 3 g KH)</sub> und Sonnenblumenbrot(BIO) <sub>(GL, RG, 34 g KH)</sub>	Weißkrautsalat <sub>(8 g KH)</sub>
Mittwoch, 24.04.2024	Schnittlauchrührei <sub>(Ei, 3, 1 g KH)</sub> , dazu Mischgemüse in Soße (Erbsen(BIO), Karotten(BIO)) <sub>(L, M, 7 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub>		Französisches Gemüseragout (Aubergine(BIO), Zucchini(BIO), Tomate(BIO), Paprika(BIO), Zwiebel(BIO)) <sub>(3 g KH)</sub> mit Fairtrade-Reis(BIO) <sub>(32 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Joghurt(BIO) mit Erdbeeren <sub>(L, M, 9 g KH)</sub>
Donnerstag, 25.04.2024	Ungarisches Kesselgulasch mit Rindfleisch (Kartoffeln(BIO), Rindfleisch(BIO), Tomate, Paprika, Zwiebel, Porree, Sellerie, Karotte) <sub>(R, SL, 5 g KH)</sub> , dazu Vollkornbrot(BIO) <sub>(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, 34 g KH)</sub> 		Kartoffelgnocchi(BIO) <sub>(Ei, GL, WZ, 33 g KH)</sub> mit Blattspinat und Käsesoße (Käse(BIO)) <sub>(L, M, 4 g KH)</sub>	Gemüse Snack, Obst der Saison(BIO) <sub>(14 g KH)</sub>
Freitag, 26.04.2024	Wildlachs in Zitronenrahmsoße mit Gemüse (Karotte(BIO), Porree(BIO)) <sub>(Ei, F, L, M, 3 g KH)</sub> , dazu Vollkornreis Fairtrade(BIO) <sub>(33 g KH)</sub> 		Gemüse-Nudelaufauf (Vollkornnudeln(BIO), Broccoli(BIO), Karotten(BIO), Mais(BIO), Käse(BIO)) mit Sonnenblumenkernen <sub>(GL, L, M, WZ, 15 g KH)</sub> auf Tomatensoße (Tomaten(BIO)) <sub>(7 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Quark mit Schwarzen Johannisbeeren (Quark(BIO), Milch(BIO)) <sub>(L, M, 9 g KH)</sub>
Montag, 29.04.2024	Eintopf mit Frühlingsgemüse (Kartoffeln(BIO), Karotten(BIO), Erbsen(BIO), Lauch(BIO)) <sub>(5 g KH)</sub> , dazu Vollkornbrot(BIO) <sub>(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, 34 g KH)</sub>		Kaisergemüse (Karotten(BIO), Blumenkohl(BIO), Broccoli(BIO)) <sub>(L, M, 2 g KH)</sub> an Kartoffelgratin (Kartoffeln(BIO)) <sub>(L, M, 10 g KH)</sub>	Gemüse Snack(BIO), Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M, 3 g KH)</sub> , Obst der Saison(BIO) <sub>(14 g KH)</sub>
Dienstag, 30.04.2024	Wurstgulasch vom Geflügel <sub>(G, SE, Z, 2, 3, 8, 8 g KH)</sub> auf Spirelli(BIO) <sub>(GL, WZ, 69 g KH)</sub> 		Falafel Kichererbsen Bällchen <sub>(GL, SL, WZ, 27 g KH)</sub> mit Joghurt- Kräuter-Dip <sub>(L, M, 4 g KH)</sub> an Gemüse-Couscous (Couscous(BIO), Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen, Paprika) <sub>(GL, WZ, 7 g KH)</sub>	Gemischter Salat, dazu ein hausgemachtes Joghurdressing mit Schnittlauch <sub>(L, M, 15 g KH)</sub>

 enthält Schweinefleisch

 enthält Rindfleisch

 enthält Fisch

 enthält Geflügel

 E-ÖKO-044 – Lebensmittel in Bioqualität sind grün dargestellt

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Nährwertangaben/Kohlenhydratangaben (KH) beziehen sich auf 100g der jeweiligen Menü-Komponente und werden in g KH (Gramm Kohlenhydrate) angegeben.

Kennzeichnung von Farb- und Zusatzstoffen:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) Schwefeldioxid und Sulfite; (6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (A) Aromen, (C) Betacarotin, (CH) Chinin, (Ei) Eier, (EM) Emulgator, (EN) Erdnüsse, (DK) Dinkel, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (GL) glutenhaltiges Getreide, (GR) Gerste, (HF) Hafer, (K) Koffein, (L) Lactose, (LU) Lupine, (M) Milch, (N) Nüsse/Schalenfrüchte, (R) mit Rind, (RG) Roggen, (S) mit Schwein, (SE) Senf, (SJ) Soja, (SL) Sellerie, (SS) Sesamsamen, (W) Weichtiere, (WZ) Weizen, (Z) zerkleinert, (\*) kann Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten oder Erdnüssen enthalten.