










Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

13.07.2026 bis 16.07.2026	Montag 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026
 <p><b>Menülinie 1</b></p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes dazu</p> <p>Erbсен - Karottengemüse und Blattsalat mit Joghurtdressing *( S,G1, L, M, E, 1 )</p> <p>Schoko - Milchpudding</p>	<p>Vegetarische Lasagne aus Karotten und Blumenkohl mit geriebenem Käse überbacken dazu</p> <p>Braune Soße, * (L,M,G1,SE) Aprikosen</p>	<p>Bio Pennenudeln mit Chili sin carne ( Karotte, Lauch, Zwiebel, Linsen, Tomate )</p> <p>dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Essig - Öldressing * ( L, M, G1, 5, SE )</p> <p>Grießbrei</p>	 <p>gedünstetes Rotbarschfilet mit Rahmspinat und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * ( F, L, M, SE )</p> <p>Wassermelone</p>
<p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p> 	<p>gebratenes Sellerieschnitzel mit Pommes dazu</p> <p>Erbсен - Karottengemüse und Blattsalat mit Joghurtdressing *(SE, S,G1, L, M, E, 1 )</p> <p>Schoko - Milchpudding</p>	<p>Käsespätzle aus Bio Spätzle mit Ratatouille Gemüse * (L,M,G1,SE) Aprikosen</p>	<p>Bio Vollkornpennenudeln mit Käsesoße dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Essig - Öldressing * ( L, M, G1, 5, SE )</p> <p>Grießbrei</p>	<p>Rührei aus Bio Eiern mit Rahmspinat und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * ( E, L, M, SE )</p> <p>Wassermelone</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b></p> <p>Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	 <p>Puten Lyoner und Kochschinken als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) und Bauernbrot (M,S,2,3,4,G1-5)</p> 	<p>Kräuterquark und Pellkartoffeln dazu euer bestelltes Rohkostgemüse (L,M,6,Su,4)</p>	 <p>vorgegarte Bio Hähnchenflügel vom Werlebauernhof aus Oberried zum fertigbraten mit Baguettebrot und grüner Salat zum selbstputzen (G1.)</p>	 <p>Putensalami und Käseaufschnitt * (L,M,2,3,4,G1-5)</p> <p>Bauernbrot</p>
 <p>DE-ÖKO-006</p>	<p>Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Spätzle, Bio Penne, Bio Vollkornpenne, Bio Hähnchenflügel, Bio Kartoffeln, Bio Ei</p>			<p>Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1</p>
<p>Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.</p>				