

















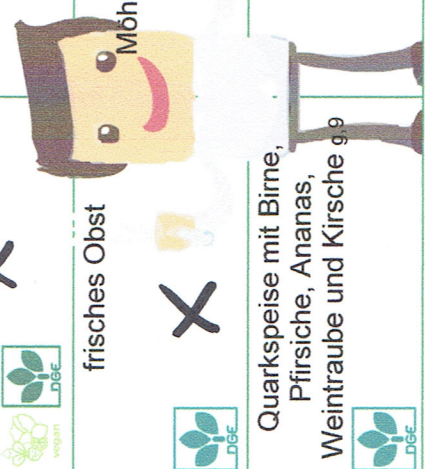


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Mentlinie zertifiziert.



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü	<p>Currywurst Kroketten Eisbergsalat +Joghurt Dressing</p> 	<p>Gulasch von der Geflügel-Bratwurst g,2,3,8, in Tomaten-Paprika-Sauce mit BIO-Tomatenwürfel und Paprika a,a1, BIO-Langkornreis</p> 		<p>vegane Bolognese aus Sojakonzentrat a,a3,f,i, BIO-Fussili- Nudeln a,a1</p> 	<p>Tomaten-Sauce mit Zucchiniwürfel und MSC-Thunfisch a,a1,d,2, Vollkorn-Rigatoni a,a1,c</p> 
Schülermenü veggi	<p>Fruchtjoghurt Pflirsich 1,5% g,13,2</p> 	<p>Gemüse-Pfanne aus Zucchini, Paprika und Möhren, ungeschälte Drillinge, Kräuterquark g</p> 		<p>Linsensuppe mit BIO-Möhren, Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau i, Baguette a,a1</p> 	<p>Wiener-Kaiserschmarrn gebratener Eierfannkuchen, goldbraun gebacken a,a1,c,g, Vanillesauce g,1</p> 
Kalt 1	<p>frisches Obst</p> 	<p>Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt Dressing g</p> 		<p>frisches Obst</p> 	<p>Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi</p> 
Kalt 2	<p>frisches Obst</p> 	<p>Sugar Donut a,a1,f,g,8</p> 		<p>Quarkspeise mit Birne, Pfirsiche, Ananas, Weintraube und Kirsche g,9</p> 	<p>frisches Obst</p> 







**SCHWEIßGUTH**  
Junior

Eine Marke der Schweißguth Catering GmbH

Online: [www.bestellung-schweissguth-junior.de](http://www.bestellung-schweissguth-junior.de) Herzogstrasse 28

E-Mail: [junior@schweissguth.de](mailto:junior@schweissguth.de)

**Menüplan**

vom **06.05.24** - **10.05.24**

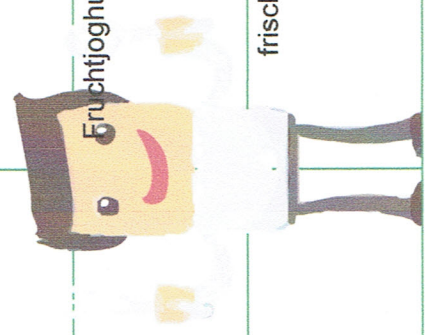


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü	Möhreneintopf aus BIO-Möhren mit Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau g,i, Baguette a,a1	Kalbfileischbällchen a,a1,c,i,j, in Rahmsauce a1,c,f,g,i,j, - BIO-Erbsen und BIO-Möhren (natur) vegan a,a1, regionale Salzkartoffeln	BIO-Spaghetti, Bolognese-Sauce aus reinem Rindfleisch a,a1,i		Lunchpaket
Schülermenü veggi	vegane Chili sin Carne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais a,a3,f,i, Vollkornreis	veganes Schnitzel aus Weizenprotein - paniert - a,a1, Maisgemüse a,a1, Kartoffelpüree g	Kartoffel-BIO-Tomaten-Auflauf in Sahne Sauce c,g		
Kalt 1	Grießpudding a,a,1,g	frisches Obst	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i	Fruchtjoghurt Waldfrucht g	
Kalt 2	frisches Obst	Quarkspeise mit Brombeeren g	Milchpudding Schokolade, 1,5 % Fett g	frisches Obst	



Allergeninformationen finden Sie auf der Rückseite.



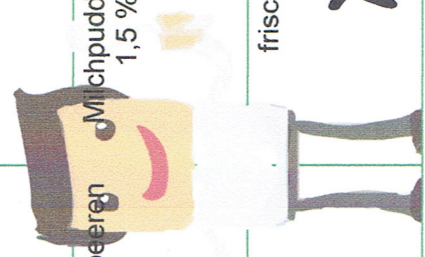


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü	Putengeschnetzeltes "Gyros"- Art mit Mais und Paprika, Basmati-Reis	Herzhafter Rindergulasch mit Paprika, BIO-Penne-Nudeln a	Vollkorn-Rigatoni a,a1,c, Rattatouille - Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensauce -	vegetarische Graupensuppe mit Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau, BIO-Möhren und Knollensellerie a,c,h,i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k	Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelcrème
Schülermenü veggi	BIO-Spätzle Gyros Pfanne mit Vales-Geschnetzelten aus Milcheiweiß und Paprikawürfel a,a1,c,f,g,i, Aivar-Sauce a,a1	BIO Veggie Stick Blumenkohl paniert c,f,g,i, Kräuterrahmsauce a,a1,g, regionale Salzkartoffeln	BIO-Polenta-Käse-Knusperschmitzel f,i,j, Salzkartoffeln, Kräuterquark g	Cappelletti Rosso - rote Halbmond-Teigware mit Tomaten-Ricotta-Basiikumfüllung a,a1,g, helle Tomaten-Soße mit BIO-Tomaten-Würfel g	
Kalt 1	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i	- Tomatensalat vegan	Quarkspeise mit Erdbeeren g,h	Milchpudding Butterkeks 1,5 % Fett a,a1,g
Kalt 2	frisches Obst	Joghurt Stracciatella f,g	Mini-Berliner a,c,g	frisches Obst	frisches Obst





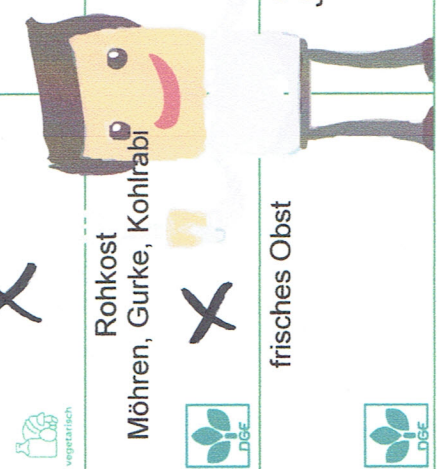


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü		<p>Hi...</p> <p><b>Lunchpaket</b></p>	<p>MS mit un...</p> <p><b>Weißkrautsalat</b></p> <p><b>Aivar-Sauce</b></p> <p><b>Cevancici</b></p> <p>Reis</p>	<p>Hühnerfrikassee mit BIO-Karotten, BIO-Erbsen, Spargel und Selleriewürfel a.a1,f,g,i, Vollkornreis</p>	<p>Erbsensuppe mit BIO-Möhren- und Knollensellerie sowie Kartoffelwürfel aus regionalem Anbau g,i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k</p>
Schülermenü veggi	<p>veg...</p> <p>F...</p>	<p>veg...</p> <p>F...</p>	<p>Br...</p> <p>a,z</p> <p>J...</p>	<p>Maccaroni-Nudelaufwurf mit Mozzarella, BIO-Erbsen, Paprikaschoten und BIO-Tomatenwürfel a.a1,g, - Tomaten-Basilikum-Sauce a.a1,i</p>	<p>BIO-Spaghetti, Linsen - Bolognese mit Zucchini und BIO-Möhren a.a1,i</p>
Kalt 1		<p>Milchpudding Vanille, 1,5 % Fett g</p>	<p>Fruchtjoghurt Kirsche g</p>	<p>Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi</p>	<p>frisches Obst</p>
Kalt 2		<p>frisches Obst</p>	<p>frisches Obst</p>	<p>frisches Obst</p>	<p>Quarkspeise mit Johannisbeeren g</p>





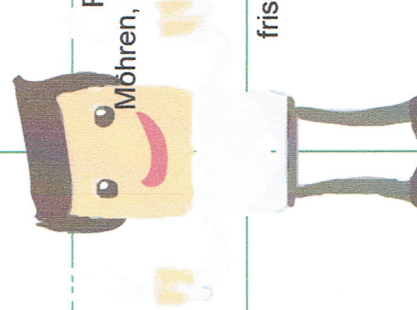


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais und Linsen, BIO-Langkornreis	Tessiner Kartoffelsalat auf Joghurtbasis mit Paprika, Tomaten und Gewürzgurke c.g,i, 3 x Nürnberger Würstchen 3,8, Baguette a.a1	Fischfrikadelle Kartoffelsalat		Lunchpaket
Schülermenü veggi	Türkische rote Linsensuppe mit Bulgur, Tomatenmark, Zwiebeln, Sellerie und Karotten a.i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k	Gnocchi Pfanne a.a1, mit gerösteten BIO-Möhren, -Tomaten-Basilikum-Sauce vegan a.a1,i		Bur Tc	BIC BIC u S Frisch
Kalt 1	Nuss-Nougat-Pudding g,h	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i	Gurken Sticks frisch		Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi
Kalt 2	frisches Obst	Panna Cotta Dessert g	Quarkspeise mit Himbeeren g,h		frisches Obst







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



Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü	Gemüsecurry mit gelben und grünen Linsen und frischer Paprika in Milch-Sahne-Sauce c,g, Vollkornreis  	BIO-Spaghetti, Klima Bolognese-Sauce aus Rinderhackfleisch, Linsen und BIO-Möhren a,a1  	MSC Backfisch Alaska Seelachsfilet paniert a,a1,c,d,j, BIO-Rahmspinat a,a1,g, Kartoffelpüree g  	<b>Pizza Margherita</b>	Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse und Kräutern a,a1,g, Kräuterquark g, gebratene Mini-Kartoffeln 
Schülermenü veggi	Buchstabennudelsuppe mit BIO-Blumenkohl, BIO-Möhren und Sellerie a1,c,i, Baguette a,a1  	Kartoffel-Gratin- gegarte Kartoffelscheiben mit Bechamelsauce und Käse g, Leipziger Allerlei, aus Pariser Karotten, feine Erbsen und Spargelstücken in Sahnesauce a,a1,g  	3 x Mini Frühlingsrolle mit Porree, Karotten, Weißkohl, Mungobohnensprossen vegan a,a1,f, Nasi Goreng - Reispfanne mit Karotten, Sojabohnen, Bambussprossen, Paprika a,a1,c,f,g,i,2,4  	Kartoffelsuppe mit Kartoffeln aus regionalem Anbau mit BIO-Möhren und Knollensellerie g,i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k 	
Kalt 1	Karamelpudding 5% g  	Blattsalatbeilage aus Eisberg, Lollo Rosso und Lollo Bionda, Joghurt-Dressing mit Tomaten  	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi  	Möhren Sticks frisch  	frisches Obst  
Kalt 2	frisches Obst  	Mascarpone-Mandarine Dessert g,2  	frisches Obst  	Quarkspeise mit Heidelbeeren g  	Milchreis g  