











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

11.05.2026 bis 15.05.2026	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	<b>Christi Himmelfahrt</b> offenes Internat 14.05.2026
 <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>Käsespätzle mit geriebenem Käse und Milch überbacken</p> <p>Linsen- Powergemüse (Linsen, Quinoa, Blumenkohl) und braune Soße,</p> <p>Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE)</p> <p>Karamel-Milchpudding</p>	 <p>gedünstetes Seehechtfilet mit gehacktem Spinat à la Creme ( Milch, Küchensahne, Zwiebelchen) dazu</p> <p>Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (F,L,M,SE)</p> <p>Quark mit Kirschen</p>	 <p>Frisch vom Backblech * Chicken Nuggets mit Mango Dip (fruchtig-süß-scharf) dazu</p> <p>Bio Naturreis</p> <p>Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,G2,SE,)</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Für heute Mittag gibt es wieder Lunchverpflegung für alle Sportler, Wanderer und Daheimbleibende. Die LM für diesen Mittag und Abend, gehen am Mittwoch nachmittags raus</p> <p><b>Infos beachten</b> *</p>
<p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Die leckeren Alternativen</b></p>	<p>Feines Pilzragout aus Bio Pilzen (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake) dazu</p> <p>Käsespätzle und Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE)</p> <p>Karamel-Milchpudding</p>	<p>Gekochtes Bio Ei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (E,L,M,SE)</p> <p>Quark mit Kirschen</p>	<p>Frisch vom Backblech * Mozzarellasticks mit Asia Dip (süß-scharf) dazu heller Bio Jasmin Reis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,L,M,1,SE)</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Heute zum Mittag gibt's *</p> <p><b>als Menü 1</b> </p> <p>vegetarische Bratwürstle als DGE Empfehlung vegetarisch mit (So,2,34,Se,Su)</p> <p>Kartoffelsalat, Apfel,</p> <p><b>Menü 2</b>  </p> <p>Geflügelbockwurst Kartoffelsalat, Apfel</p>
<p><b>Heute gibt's zum Abendessen ....</b></p> <p>Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Bierschinkenaufschnitt und Edamerkäse (40%)  dazu (S,2,3,4,M,G1-5) frisches Brot vom Großmann Beck</p>	<p>Eine Ecke Brie Käse, Mini Baby Bel und Bio Bergkäse dazu Ciabatabrot und einen Kopf Eisbergsalat (L,M,4)</p>	<p>Kräuterquark mit kleinen Pellkartoffeln und Karottenrohkostsalat * (L,M,Su,)</p> <p>Bitte beachtet die separate Info zum Feiertag. !!!</p> <p>Vergesst nicht vorzubestellen !</p>	<p>Das Abendessen für heute, kommt ebenfalls am Mittwoch zu Euch:</p> <p>Bauernsalami  und Goudakäseaufschnitt (45%) dazu (S,2,3,4,M) Brot und Mixed Pickles</p>
 <p>-ÖKO-006</p>	<p>Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Bergkäse, Bio Kartoffeln, Bio Ei, Bio Austernpilz, Bio Kräuterseitlinge, Bio Shiitakepilz</p> <p>Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.</p>			<p>Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1</p>