










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

| 08.06.2026 bis 11.06.2026   | Montag 08.06.2026   | Dienstag 09.06.2026   | Mittwoch 10.06.2026   | Donnerstag 11.06.2026   |
|---|---|---|---|---|
| <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>goldgelb gebratene Schupfnudeln<br/>(aus Kartoffelteig)<br/>dazu<br/>feines Gemüseragout mit Erbsen, Karotten Bohnen in heller Soße<br/>*(G1,E,SE,L,M,1)<br/>Mini Magnum Eis</p>   | <p>gedünstetes Rotbarschfilet mit einer feinen Kerbelsoße<br/>dazu Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing<br/>*(F,L,M,SE,)<br/>Erdbeeren in Sauerrahm</p>   | <p>Putenbrustgeschnetzeltes mit rotem Paprika in heller Soße<br/>dazu Bio Naturreis und gedünstete Kaiserschoten (wie dünne Bohnen, sind aber Erbsen)<br/>*(SE,L,M,1)<br/>Schoko Milchpudding</p>  | <p>Bio Vollkorn Penne mit Tomatensoße und geriebenem Goudakäse dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing<br/>*(G1-5,M,SE)<br/>Faire Bio Banane</p>   |
| <p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Die leckeren Alternativen</b></p>   | <p>Pilzragout aus Bio Pilzen<br/>(Bio Austern-Kräuterseitling +Shiitakepilze)<br/>dazu<br/>gebratene Schupfnudeln<br/>*(G1,SE,L,M,1)<br/>Mini Magnum Eis</p>  | <p>Rühreier aus Bio Ei mit grüner Spinatsoße, Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing<br/>*(L,M,SE,G1,E)<br/>Erdbeeren in Sauerrahm</p>   | <p>Rote Beete Puffer frisch vom Backblech dazu helle Soße und Bio Jasminreis und gedünstete Kaiserschoten<br/>*(G1,So,E,L,M,1)<br/>Schoko Milchpudding</p>  | <p>Bio Penne Nudeln mit Lauch-Käsesoße und geriebenem Goudakäse, dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing<br/>*(G1,L,M,SE)<br/>Faire Bio Banane</p>   |
| <p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b></p> <p>Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>    | <p>Bunter Nudelsalat mit Erbsen, Karotten, Essiggürkchen dazu eine Ecke Brie und Mini Baby Bel Käse<br/>(G1,Su,4,6,L,M)</p>   | <p>Putenlyoner und Bauernsalami Aufschnitt dazu Goudakäse (40%)<br/>*(S,2,3,4,M,G1-5)<br/>Bio Brot vom Großmann Beck</p>   | <p>Bratwürstle zum Selbstanbraten mit Senf und Ketchup aus Eurem Bestand, 1/2 Kopf Blattsalat und Bio Bergkäse (45%)<br/>(S,2,3,4,M)</p>    | <p>Bausatz für Wurst oder Käsesalat mit einem Weckle, Wurststreifen, Käsescheiben, Essiggurken und Eurem vorbestellten Rohkostgemüse<br/>*(S,2,3,4,M,6,G1)<br/>Bitte vorbestellen ob mehr Käse oder mehr Wurst</p>  |
|  <p>DE-ÖKO-006</p>  | <p>Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:<br/>Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Kartoffeln, Bio Vollkorn Penne, Bio helle Penne, Bio Banane fair<br/>Bio Austernpilz, Bio Kräuterseitlinge, Bio Shiitakepilze, Bio Bergkäse, Bio Brot, Bio Ei<br/>Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.</p> |   |   | <p>Butter enthält- L, M<br/>Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se<br/>Joghurtdressing- L,M,E,G1,I</p>   |