



Willy-Brandt-Gesamtschule

KW 17: 22.04. – 26.04.2024

	Menü 1		Menü 2		Pasta-Teller	Salat-Teller
Montag	Vegane Erbsensuppe mit Kartoffelwürstchen, Möhren, Sellerie, Lauch und Leinsamen 1, 9 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a	67 kcal*	Kleine Ofenkartoffeln (mit Schale) 10 Kräuterquark 1, 3, 7 Brechbohnsalat in Essig-Öl-Dressing 10	91 kcal*	Pasta 1 Spinatsauce 1, 7 Salat mit Dressing 1, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Dienstag	Penne 1 Bio-Zucchini Ragout 1, 7 Möhrensalat in Joghurt-Dressing 1, 3, 7	84 kcal*	Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Hartkäse überbacken 1, 7 Bio-Tomaten Dip 1, 3, 7	101 kcal*	***	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Mittwoch	Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karottenscheiben) in Käsesauce 1, 3, 7 Eier-Spätzle 1, 3	135 kcal*	Seelachs im Backteig 1, 1a, 4 Rahmkartoffeln 1, 7 Blattsalat Essig-Öl-Dressing 10	82 kcal*	Pasta 1 Paprikasauce 1 Salat mit Dressing 1, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Donnerstag	Pasta 1 Käsesauce 1, 3, 7 Blattsalat Joghurt-Dressing 1, 3, 7	83 kcal*	Hühner-Frikassee mit Spargel und Erbsen in weißer Sauce 1, 7 Vollkornreis	98 kcal*	Pasta 1 Tomatensauce mit roten Linsen, Möhren, Sellerie und Lauch 1, 9 Salat mit Dressing 1, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages

Freitag

Pizza Margherita mit
Tomaten, Kräutern
und Mozzarella
überbacken 1, 7

Salat mit Dressing
1, 3, 7, 10

272
kcal*



Bunter gemischter
Salatteller

Topping des Tages

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

Übersicht der Hauptallergene und Zusatzstoffe: siehe Extra-Aushang

 = mit Rindfleisch	 = vegetarisch
 = mit Geflügelfleisch	 = vegan
 = mit Fisch	

kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g. *Die genannten Werte sind nur als Orientierungshilfe zu verstehen.
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.