



KW 38: 16.09. – 20.09.2024

Willy-Brandt-Gesamtschule

	Menü 1	Menü 2	Pasta-Teller	Salat-Teller
Montag	Pasta 1 Bio-Tomaten - Pesto "kalt" 7 Romanobohnen "natur"	Türkische Bohnensuppe mit weißen Bohnen, Möhren, Kartoffelwürfeln und Bio-Tomaten 1, 7 eine Scheibe Vollkorntoast 1, 1a	Pasta 1 Erbsen und Möhren in weißer Sauce 1, 7 Salat mit Dressing 1, 1a, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Dienstag	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce 1, 3, 7 Salzkartoffeln Maissalat in Joghurt-Dressing 1, 1a, 3, 7, 10	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken 1, 3, 7 Fingermöhren "natur"	***	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Mittwoch	Grießbrei 1, 7 Kirschkompott "kalt"	Geflügelfrikadelle in Bratensauce 1, 1a, 3, 9, 10, 12, a Pasta 1 Brechbohnen "natur"	Pasta 1 Brokkolirahmsauce 1, 7 Salat mit Dressing 1, 1a, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Donnerstag	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken 1, 3, 7 Blattsalat mit Möhrenstiften, Mais und Bio-Sonnenblumenkernen Essig-Öl-Dressing 10	Seelachs in Backteig 1, 1a, 4 Kartoffelpüree 7, c Erbsen "natur"	Pasta 1 Tomatensauce 1 Salat mit Dressing 1, 1a, 3, 7, 10	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages
Freitag	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken 1, 7 Salat mit Dressing 1, 1a, 3, 7, 10	***	***	Bunter gemischter Salatteller Topping des Tages

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

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

Übersicht der Hauptallergene und Zusatzstoffe: siehe Extra-Aushang

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. "natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen