

































































# SPEISEPLAN 26.02. - 01.03.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Veggi</b> Tortellini mit Ricotta - Spinat Füllung dazu Tomatensauce</p> <p>  </p>	<p><b>Veggi</b> Griesbrei mit roter Grütze</p> <p>  </p>	<p><b>Veggi</b> Bohnenragout mit Minikartoffeln dazu Pesto und Kräuterschmand <sup>3, 15</sup></p> <p>   </p>	<p><b>Veggi</b> spanische Tortilla mit Kartoffeln, Zucchini und Tomaten dazu Paprikasauce <sup>1, 2, 8</sup></p> <p>   </p>	<p><b>Veggi</b> Kürbiscremesuppe dazu Dinkelbaguette</p> <p>    </p>
<p><b>Fleisch / Fisch</b> Hähnchenspieß mit Thymiansauce, Karotten Duo und Vollkornnudeln</p> <p>    </p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b> Fish n Chips (panierte Kibbelinge mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat</p> <p>    </p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b> Köfte vom Rind mit Gemüsebulgur (Paprika, Zucchini, Tomate) und Minzdip <sup>7</sup></p> <p>   </p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b> Gulasch vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>3</sup></p> <p>   </p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b> Hähnchenragout in Tomaten - Mozzarella Creme mit Paprika dazu Risi e Bisi (Reis mit Erbsen) <sup>3, 8</sup></p> <p>  </p>
<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>
<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>
<p><b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Apfel</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Bananen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Birne</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>

 Die Menüs mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.