

SPEISEPLAN 01.12. - 05.12.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Gericht 1

Mexicowrap mit Chili sin carne
(Soja, rote Bohnen, Mais), Käse,
Kräuterquark und Salat³



Gericht 1

rote Linsensuppe
dazu Fladenbrot



Gericht 1

Vegane Ravioli
(mit Tomatenfüllung)
in heller Paprikasauce



Gericht 1

Buddha Bowl
mit knusprigem Vollkornreis,
Brokkoli und Tofu



Gericht 1

Gnocchi
Arrabiata



Gericht 2

Gegrillte Hähnchenbrust
in Kräuterrahmsauce
mit Brokkoli und Reis



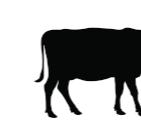
Gericht 2

Zwiebelgeschnetzeltes
dazu Spätzle³



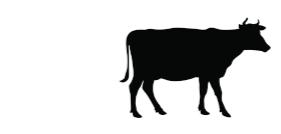
Gericht 2

Cevapcici
mit Barbecuesauce, Bohnen
und Kartoffelpalten



Gericht 2

Lasagne
mit Rindfleisch



Gericht 2

Paniertes Alaska-Seelachsfilet
mit Romanesco und Dillsauce
dazu Kartoffeln



Pastabar

Pasta mit Saucen



Pastabar

Pasta mit Saucen



Pastabar

Pasta mit Saucen



Pastabar

Pasta mit Saucen



Pastabar

Pasta mit Saucen



Salatbar

Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder
Balsamico-Dressing

Allergene siehe Ausschilderung



Salatbar

Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder
Balsamico-Dressing

Allergene siehe Ausschilderung



Salatbar

Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder
Balsamico-Dressing

Allergene siehe Ausschilderung

Salatbar

Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder
Balsamico-Dressing

Allergene siehe Ausschilderung

Salatbar

Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder
Balsamico-Dressing

Allergene siehe Ausschilderung



Dessert

Naturjoghurt oder Quark
mit Pflaumen

Allergene siehe Ausschilderung



Dessert

Frisches Obst (Stückobst oder
Obstsalat)

Allergene siehe Ausschilderung



Dessert

Naturjoghurt oder Quark
mit Orangen

Allergene siehe Ausschilderung



Dessert

Frisches Obst (Stückobst oder
Obstsalat)

Allergene siehe Ausschilderung



Dessert

Naturjoghurt oder Quark
mit Apfel

Allergene siehe Ausschilderung



 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.