


























# SPEISEPLAN 01.12. - 05.12.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Gericht 1</p> <p>Mexicowrap mit Chili sin carne (Soja, rote Bohnen, Mais), Käse, Kräuterquark und Salat <sup>3</sup></p> <p></p>	<p>Gericht 1</p> <p>rote Linsensuppe dazu Fladenbrot</p> <p></p>	<p>Gericht 1</p> <p>Vegane Ravioli (mit Tomatenfüllung) in heller Paprikasauce</p> <p></p>	<p>Gericht 1</p> <p>Buddha Bowl mit knusprigem Vollkornreis, Brokkoli und Tofu</p> <p></p>	<p>Gericht 1</p> <p>Gnocchi Arrabiata</p> <p></p>
<p>Gericht 2</p> <p>Gegrillte Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce mit Brokkoli und Reis</p> <p></p>	<p>Gericht 2</p> <p>Zwiebelgeschnetzeltes dazu Spätzle <sup>3</sup></p> <p></p>	<p>Gericht 2</p> <p>Cevapcici mit Barbecuesauce, Bohnen und Kartoffelspalten</p> <p></p>	<p>Gericht 2</p> <p>Lasagne mit Rindfleisch</p> <p></p>	<p>Gericht 2</p> <p>Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Romanesco und Dillsauce dazu Kartoffeln</p> <p></p>
<p>Pastabar</p> <p>Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar</p> <p>Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar</p> <p>Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar</p> <p>Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar</p> <p>Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>
<p>Salatbar</p> <p>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar</p> <p>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar</p> <p>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar</p> <p>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar</p> <p>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>
<p>Dessert</p> <p>Naturjoghurt oder Quark mit Pflaumen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert</p> <p>Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert</p> <p>Naturjoghurt oder Quark mit Orangen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert</p> <p>Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert</p> <p>Naturjoghurt oder Quark mit Apfel</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.