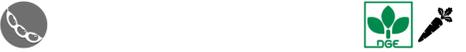
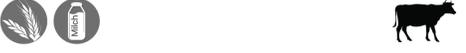


SPEISEPLAN 18.11. - 22.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veggi Mexicowrap mit Chili sin carne (Soja, rote Bohnen, Mais), Käse, Kräuterquark und Salat ³ 	Veggi rote Linsensuppe und Dinkelbrötchen 	Veggi Gnocchi Arrabiata 	Veggi Buddha Bowl mit knusprigem Vollkornreis, Brokkoli und Tofu 	Veggi
Fleisch / Fisch Gegrillte Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce mit Brokkoli und Reis 	Fleisch / Fisch Zwiebelgeschnetzeltes dazu Spätzle ³ 	Fleisch / Fisch Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit gebackenem Kürbis, heller Rahmsauce dazu Kartoffeln 	Fleisch / Fisch Lasagne mit Rindfleisch 	Fleisch / Fisch
Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar
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
Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Kirschen Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Birne Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert

 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.