



























# SPEISEPLAN 13.01. - 17.01.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Veggi</b> Mexicowrap mit Chili sin carne (Soja, rote Bohnen, Mais), Käse, Kräuterquark und Salat <sup>3</sup> 	<b>Veggi</b> rote Linsensuppe und Dinkelbrötchen 	<b>Veggi</b> Vegane Ravioli (würzige Tomatenfüllung) in heller Paprikasauce 	<b>Veggi</b> Buddha Bowl mit knusprigem Vollkornreis, Brokkoli und Tofu 	<b>Veggi</b> Gnocchi Arrabiata 
<b>Fleisch / Fisch</b> Gegrillte Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce mit Brokkoli und Reis 	<b>Fleisch / Fisch</b> Zwiebelgeschnetzeltes dazu Spätzle <sup>3</sup> 	<b>Fleisch / Fisch</b> Cevapcici mit Barbecuesauce, Bohnen und Kartoffelspalten 	<b>Fleisch / Fisch</b> Cultina Menü 	<b>Fleisch / Fisch</b> Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit gebackenem Kürbis, heller Rahmsauce dazu Kartoffeln 
<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 
<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 
<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Kirschen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Birne Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Orangen 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.