

















SPEISEPLAN 05.01. - 09.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1	Gericht 1	Gericht 1 Möhren - Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und einem bunten Salat ⁸ 	Gericht 1 Veggie Burger im Vollkorn Bun mit griechischem Salat (Tomate, Gurke, Hirtenkäse) 	Gericht 1 Veggie Menü 
Gericht 2	Gericht 2	Gericht 2 Putencurry mit Reis, Linsen und Fingermöhren ^{2, 3} 	Gericht 2 Hähnchen Kebap mit Tzatziki und Krautsalat dazu Ofenkartoffeln ³ 	Gericht 2 Seehecht mit Kressesauce und Möhre - Rote Bete- Apfel Salat dazu Vollkornreis ^{1, 3} 
Pastabar	Pastabar	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 
Salatbar	Salatbar	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	Dessert	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) 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.