

# SPEISEPLAN 07.07. - 11.07.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Veggi</b> Riesenrösti mit Tomaten und Käse überbacken dazu Salat  	<b>Veggi</b> Rührei mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln    	<b>Veggi</b> Flufies mit Apfelmus und Vanillesauce     	<b>Veggi</b> Pierogi gefüllt mit Kartoffel - Quark Füllung dazu Rahmmöhren     	<b>Veggi</b>
<b>Fleisch / Fisch</b> Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) mit Rahmsauce, Erbsen und Salzkartoffeln <sup>6</sup>    	<b>Fleisch / Fisch</b> Saftiges Putengulasch mit Brokkoli dazu Reis <sup>3</sup>   	<b>Fleisch / Fisch</b> Mienudelpfanne mit Hähnchenstreifen in süß - saurer Sauce <sup>2, 3</sup>  	<b>Fleisch / Fisch</b> Cultina Menü	<b>Fleisch / Fisch</b>
<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>
<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>
<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Apfel Allergene siehe Ausschilderung  	<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Bananen Allergene siehe Ausschilderung  	<b>Dessert</b>

 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.