SPEISEPLAN 30.06. - 04.07.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veggi Polenta Taler auf Linsenbolognese mit Hirtenkäsedip	**Veggi** Pierogi gefüllt mit Kartoffel - Quark Füllung dazu Rahmmöhren	**Veggi** Riesenrösti mit Tomaten und Käse überbacken dazu Salat	**Veggi**	**Veggi** Tomatensuppe mit Suppennudeln dazu Mehrkornbaguette
Fleisch / Fisch Crispy Chicken Burger dazu Twister Pommes	**Fleisch / Fisch** Cultina Menü	**Fleisch / Fisch** Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) mit Rahmsauce, Erbsen und Salzkartoffeln [6]	**Fleisch / Fisch**	**Fleisch / Fisch** Hähnchenbrust mit Ricotta und Spinat gefüllten Tortellini dazu Pestosauce
Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung	**Pastabar** Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung	**Pastabar** Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung	**Pastabar**	**Pastabar** Pasta mit Saucen 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**	**Salatbar** Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung
Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Erdbeeren Allergene siehe Ausschilderung	**Dessert** Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung	**Dessert** Naturjoghurt oder Quark mit Apfel Allergene siehe Ausschilderung	**Dessert**	**Dessert** Naturjoghurt oder Quark mit Bananen 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.