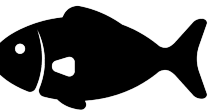


SPEISEPLAN 21.09. - 25.09.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Bohngemüse mit Minikartoffeln und Kräuterquark  	Gericht 1 Milchreis mit roter Grütze  	Gericht 1 Sternchensuppe (Gemüsebouillon mit Suppennudeln) dazu Weizenbaguette   	Gericht 1 Süßkartoffel - Blumenkohl - Spinat Auflauf mit Sonnenblumenkernen 3, 5   	Gericht 1 Tortellini mit Ricotta - Spinat Füllung dazu Tomatensauce ¹⁵   
Gericht 2 Hähnchenragout in Tomaten - Mozzarella Creme mit Paprika dazu Risi e Bisi (Reis mit Erbsen) ³  	Gericht 2 Fish n Chips (panierter Seelachs mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat     	Gericht 2 Köfte vom Rind mit Gemüsebulgur (Paprika, Zucchini, Tomate) und Minzdip   	Gericht 2 Afrikanische Hähnchen - Kichererbsen Pfanne dazu knusprige Rösti 	Gericht 2 Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate-Mozzarella dazu Zucchini-Vollkornnudelpfanne     
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 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 Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung  	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung  
Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Bananen Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Birne 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.