






















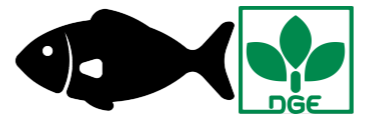




























SPEISEPLAN 04.05. - 08.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Buddha Bowl mit knusprigem Vollkornreis, Brokkoli und Tofu  	Gericht 1 Mexicowrap mit Chili sin carne (Soja, rote Bohnen, Mais), Käse, Kräuterquark und Salat ³   	Gericht 1 Gnocchi Arrabiata 	Gericht 1 Vegane Ravioli (mit Tomatenfüllung) in heller Paprikasauce   	Gericht 1 Blumenkohl-Curry Kokosrahmsuppe dazu Brot   
Gericht 2 Lasagne mit Rindfleisch     	Gericht 2 Gegrillte Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce mit Brokkoli und Reis   	Gericht 2 Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Romanesco und Dillsauce dazu Kartoffeln     	Gericht 2 Aktion Hot Dog auch vegan möglich   	Gericht 2 Zwiebelgeschnetzeltes dazu Spätzle ³    
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 Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Bananen Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Birnen 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.