



























SPEISEPLAN 25.09. - 29.09.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Veggi Vegane Maultaschen in heller Paprikasauce</p> <p></p>	<p>Veggi Schupfnudelpfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und Möhren</p> <p></p>	<p>Veggi Milchreis mit roter Grütze</p> <p></p>	<p>Veggi Veggie-Ravioli mit Möhren-Spinat Füllung und Tomatenpestosauce ^{1, 3}</p> <p></p>	<p>Veggi Chili sin carne mit Soja, roten Bohnen, Mais und Dinkelbrötchen</p> <p></p>
<p>Fleisch / Fisch Cultina Menü</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Fleisch / Fisch Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1, 3}</p> <p></p>	<p>Fleisch / Fisch Paniertes Alaska-Seelachsfilet auf Rahmspinat mit Kartoffeln</p> <p></p>	<p>Fleisch / Fisch Gegrillte Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce mit Brokkoli und Reis ^{1, 3}</p> <p></p>	<p>Fleisch / Fisch Zartes Hähnchenragout mit Pfirsich und Balkangemüse dazu Langkornreis ^{1, 3}</p> <p></p>
<p>Pastabar Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Pastabar Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>
<p>Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>
<p>Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Trauben</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Bananen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p>Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Äpfel</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>

 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.