

SPEISEPLAN 23.03. - 27.03.2026

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