

SPEISEPLAN 27.10. - 31.10.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Maiskolben mit Kräuterbutter, Gemüsevollkornreis und Käsesauce¹    	Gericht 1 Gnocchi mit Porree in Käserahmsauce¹    	Gericht 1 Blumenkohl überbacken mit Hollandaise dazu Kartoffeln   	Gericht 1 Linsen Dal mit Brot    	Gericht 1 Kartoffelsuppe mit Croutons     
Gericht 2 Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomaten - Cremesauce mit Marktgemüse¹⁵   	Gericht 2 Valess Schnitzel mit Gemüse dazu Kartoffelstampf    	Gericht 2 Gebratene Nudeln "Asia" mit Gemüse (Karotten, Lauch) und Hähnchen^{2, 8}    	Gericht 2 Cultina Menü    	Gericht 2 Wildlachs - Spinat Vollkornnudelauf    
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 Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel 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.