

SPEISEPLAN 15.09. - 19.09.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veggi Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung dazu Tomatensauce ¹⁵   	Veggi	Veggi Möhren - Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und einem bunten Salat ⁸      	Veggi Vegetarische Lasagne mit roten Linsen, Porree, Möhren und Sellerie      	Veggi Veggie Burger im Vollkorn Bun mit griechischem Salat (Tomate, Gurke, Hirtenkäse)     
Fleisch / Fisch Seehecht mit Kressesauce und Möhre - Rote Bete- Apfel Salat dazu Vollkornreis ^{1, 3}    	Fleisch / Fisch	Fleisch / Fisch Putencurry mit Reis, Linsen und Fingermöhren ^{2, 3}  	Fleisch / Fisch Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce, Brokkoli und Gitterkartoffeln ⁶   	Fleisch / Fisch Hähnchen Kebap mit Tzatziki und Krautsalat dazu Ofenkartoffeln ³   
Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar	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	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	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Pfirsich Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Birnen 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.