

SPEISEPLAN 21.09. - 25.09.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Milchreis mit roter Grütze 	Gericht 1	Gericht 1 Sternchensuppe (Gemüsebouillon mit Suppennudeln) dazu Weizenbaguette 	Gericht 1 Bohngengemüse mit Minikartoffeln und Kräuterquark 	Gericht 1 Süßkartoffel - Blumenkohl - Spinat Auflauf mit Sonnenblumenkernen 3, 5 
Gericht 2 Fish n Chips (panierter Seelachs mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat 	Gericht 2	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 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 Naturjoghurt oder Quark mit Apfel Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Bananen Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) 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.