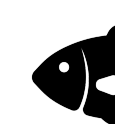


SPEISEPLAN 23.02. - 27.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 gelbes Gemüsecurry mit Reis  	Gericht 1	Gericht 1 Erbseneintopf mit Mehrkornbaguette     	Gericht 1 Spinatknödel mit zerlassener Butter und geriebenem Käse   	Gericht 1 Frühlingsrolle mit süß-saurer Woksauce dazu Reis ²     
Gericht 2 Vollkornpizza vegetarisch    	Gericht 2	Gericht 2 Veggie Burger Auswahl mit Pommes Frites   	Gericht 2 Panierte Vollkorn Fischstäbchen Mediterrane Tomatensauce und Blattspinat dazu Ofenkartoffeln ¹⁵     	Gericht 2 Schupfnudelpfanne dazu gerahmtes Sauerkraut und Schnittlauch     
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 Birnen Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Mandarinen 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.