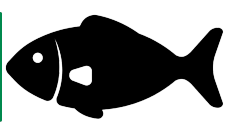


SPEISEPLAN 02.03. - 06.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Kartoffel-Brokkoli Gratin   	Gericht 1	Gericht 1 Serbischer Bohneneintopf mit Vollkornreis ⁸  	Gericht 1 Fluffies mit Apfelmus und Vanillesauce ³    	Gericht 1 Käsespätzle mit Saisongemüse ¹    
Gericht 2 Frikadelle "Puszta Art" mit Paprikasauce dazu Mais und Reis ^{2, 8}   	Gericht 2	Gericht 2 Köttbullar (Hackbällchen) mit Möhren und Salzkartoffeln   	Gericht 2 Mienudelpfanne mit Hähnchenstreifen in süß-saurer Sauce ^{2, 3, 15}   	Gericht 2 Knusperfisch - Burger (Schollenfilet, paniert mit Tomaten und sauren Gurken) im Laugen Bun ^{3, 8}      
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 Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Bananen  	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.