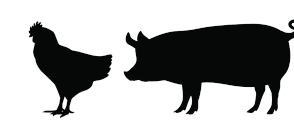
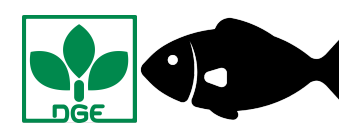


SPEISEPLAN 14.09. - 18.09.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Linsen Dal mit Brot  	Gericht 1	Gericht 1 Gnocchi mit Porree in Käserahmsauce ¹  	Gericht 1 Blumenkohl überbacken mit Hollandaise dazu Kartoffeln  	Gericht 1 Maiskolben mit Kräuterbutter, Gemüsevollkornreis und Käsesauce ¹    
Gericht 2 Currywurst mit Pommes Frites ^{3, 4, 8}  	Gericht 2	Gericht 2 Valess Schnitzel mit Gemüse dazu Kartoffelstampf  	Gericht 2 Gebratene Nudeln "Asia" mit Gemüse (Karotten, Lauch) und Hähnchen ^{2, 8}  	Gericht 2 Wildlachs - Spinat Vollkornnudelaufauf  
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 Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) 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.