
















SPEISEPLAN 06.01. - 10.01.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veggi	Veggi	Veggi Fluffies mit Vanillesauce und Apfelmus ³	Veggi Serbischer Bohneneintopf mit Vollkornreis ⁸	Veggi Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ^{1, 5}
				
Fleisch / Fisch	Fleisch / Fisch	Fleisch / Fisch Mienudelpfanne mit Hähnchenstreifen und süß-saurer Sauce ^{2, 3, 15}	Fleisch / Fisch Köttbullar (Hackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsauce, Möhren dazu Salzkartoffeln	Fleisch / Fisch Knusperfisch - Burger (Schollenfilet, paniert mit Tomaten und sauren Gurken) im Brioche Bun)
				
Pastabar	Pastabar	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar Pasta mit Saucen
		Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 
Salatbar	Salatbar	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing
		Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 
Dessert	Dessert	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Orangen	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat)	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Pfirsich
		Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 	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.