

SPEISEPLAN 09.03. - 13.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Gnocchi Arrabiata 	Gericht 1	Gericht 1 Blumenkohl-Curry Kokosrahmsuppe dazu Brot 	Gericht 1 Mexicowrap mit Chili sin carne (Soja, rote Bohnen, Mais), Käse, Kräuterquark und Salat ³ 	Gericht 1 Buddha Bowl mit knusprigem Vollkornreis, Brokkoli und Tofu 
Gericht 2 Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Romanesco und Dillsauce dazu Kartoffeln 	Gericht 2	Gericht 2 Cevapcici mit Barbecuesauce, Bohnen und Kartoffelspalten 	Gericht 2 Zwiebelgeschnetzeltes dazu Spätzle ³ 	Gericht 2 Lasagne mit Rindfleisch 
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 Mandarinen Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel 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

 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.