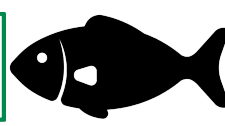


SPEISEPLAN 23.03. - 27.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Milchreis mit roter Grütze  	Gericht 1	Gericht 1 Bohngemüse mit Minikartoffeln und Kräuterquark   	Gericht 1 Sternchensuppe (Gemüsebouillon mit Suppenudeln) dazu Weizenbaguette    	Gericht 1 Süßkartoffel - Blumenkohl - Spinat Auflauf mit Sonnenblumenkernen 3, 5     
Gericht 2 Fish n Chips (panierter Seelachs mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat     	Gericht 2	Gericht 2 Köfte vom Rind mit Gemüsebulgur (Paprika, Zucchini, Tomate) und Minzdip   	Gericht 2 Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate-Mozzarella dazu Zucchini-Vollkornnudelpfanne     	Gericht 2 Afrikanische Hähnchen - Kichererbsen Pfanne dazu knusprige Rösti 
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 Quarkeria Stell dir dein Dessert zusammen!  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel 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.