

SPEISEPLAN 02.03. - 06.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Gericht 1 Kartoffel-Brokkoli Gratin 	Gericht 1 Käsespätzle mit Saisongemüse ¹ 	Gericht 1 Serbischer Bohneneintopf mit Vollkornreis ⁸ 	Gericht 1 Fluffies mit Apfelmus und Vanillesauce ³ 	Gericht 1 <td></td>	
Gericht 2 Frikadelle "Puszta Art" mit Paprikasauce dazu Mais und Reis ^{2, 8} 	Gericht 2 Mienudelpfanne mit Hähnchenstreifen in süß-saurer Sauce ^{2, 3, 15} 	Gericht 2 Köttbullar (Hackbällchen) mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln 	Gericht 2 Knusperfisch - Burger (Schollenfilet, paniert mit Tomaten und sauren Gurken) im Laugen Bun ^{3, 8} 	Gericht 2 <td></td>	
Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	Pastabar <td></td>	
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 	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	Salatbar <td></td>	
Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Birne Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Trauben Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert <td></td>	

 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.