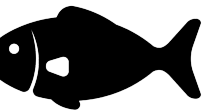


SPEISEPLAN 21.09. - 25.09.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Milchreis mit roter Grütze	Gericht 1 Süßkartoffel - Blumenkohl - Spinat Auflauf mit Sonnenblumenkernen 3, 5	Gericht 1 Sternchensuppe (Gemüsebouillon mit Suppennudeln) dazu Weizenbaguette	Gericht 1 Bohnen Gemüse mit Minikartoffeln und Kräuterquark	Gericht 1
  	    	   	  	
Gericht 2 Fish n Chips (panierter Seelachs mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat	Gericht 2 Afrikanische Hähnchen - Kichererbsen Pfanne dazu knusprige Rösti	Gericht 2 Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate-Mozzarella dazu Zucchini-Vollkornnudelpfanne	Gericht 2 Köfte vom Rind mit Gemüsebulgur (Paprika, Zucchini, Tomate) und Minzdip	Gericht 2
    		    	  	
Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar
Allergene siehe Ausschilderung	Allergene siehe Ausschilderung	Allergene siehe Ausschilderung	Allergene siehe Ausschilderung	
				
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	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing	Salatbar
Allergene siehe Ausschilderung	Allergene siehe Ausschilderung	Allergene siehe Ausschilderung	Allergene siehe Ausschilderung	
 	 	 	 	
Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat)	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Birnen	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat)	Dessert
Allergene siehe Ausschilderung	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.