

SPEISEPLAN 07.09. - 11.09.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Gnocchi Arrabiata 	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 1
Gericht 2 Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Romanesco und Dillsauce dazu Kartoffeln     	Gericht 2 Cevapcici mit Barbecuesauce, Bohnen und Kartoffelspalten     	Gericht 2 Zwiebelgeschnetzeltes dazu Spätzle ³    	Gericht 2 Lasagne mit Rindfleisch     	Gericht 2
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
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
Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Trauben Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Bananen Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert

 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.