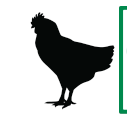


SPEISEPLAN 23.03. - 27.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Milchreis mit roter Grütze  	Gericht 1 Sternchensuppe (Gemüsebouillon mit Suppennudeln) dazu Weizenbaguette    	Gericht 1 Süßkartoffel - Blumenkohl - Spinat Auflauf mit Sonnenblumenkernen 3, 5     	Gericht 1 Bohngengemüse mit Minikartoffeln und Kräuterquark   	Gericht 1
Gericht 2 Fish n Chips (panierter Seelachs mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat     	Gericht 2 Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate-Mozzarella dazu Zucchini-Vollkornnudelpfanne     	Gericht 2 Cultina Menü	Gericht 2 Köfte vom Rind mit Gemüsebulgur (Paprika, Zucchini, Tomate) und Minzdip   	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 Bananen Allergene siehe Ausschilderung  	Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Trauben 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.