



























# SPEISEPLAN 26.02. - 01.03.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Veggi</b> Tortellini mit Ricotta - Spinat Füllung dazu Tomatensauce 	<b>Veggi</b> Bohnenragout mit Minikartoffeln dazu Pesto und Kräuterschmand <sup>3, 15</sup> 	<b>Veggi</b> Griesbrei mir roter Grütze 	<b>Veggi</b> Kürbiscremesuppe dazu Dinkelbaguette 	<b>Veggi</b> spanische Tortilla mit Kartoffeln, Zucchini und Tomaten dazu Paprikasauce <sup>1, 2, 8</sup> 
<b>Fleisch / Fisch</b> Hähnchenspieß mit Thymiansauce, Karotten Duo und Vollkornnudeln 	<b>Fleisch / Fisch</b> Köfte vom Rind mit Gemüsebulgur (Paprika, Zucchini, Tomate) und Minzdip <sup>7</sup> 	<b>Fleisch / Fisch</b> Fish n Chips (panierte Kibbelinge mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat 	<b>Fleisch / Fisch</b> Hähnchenragout in Tomaten - Mozzarella Creme mit Paprika dazu Risi e Bisi (Reis mit Erbsen) <sup>3, 8</sup> 	<b>Fleisch / Fisch</b> Gulasch vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>3</sup> 
<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 
<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 
<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Apfel Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Bananen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> 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.