

SPEISEPLAN 14.09. - 18.09.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Maiskolben mit Kräuterbutter, Gemüsevollkornreis und Käsesauce¹ 	Gericht 1 Gnocchi mit Porree in Käserahmsauce¹ 	Gericht 1 Blumenkohl überbacken mit Hollandaise dazu Kartoffeln 	Gericht 1 Linsen Dal mit Brot 	Gericht 1 Kartoffelsuppe mit Croutons 
Gericht 2 Vegane Ravioli (mit Tomatenfüllung) in Gemüsebolognese dazu Marktgemüse⁶ 	Gericht 2 Valess Schnitzel mit Gemüse dazu Kartoffelstampf 	Gericht 2 Gebratene Nudeln "Asia" mit Gemüse (Karotten, Lauch) und Tofu^{2, 8} 	Gericht 2 Currywurst mit Pommes Frites⁸ 	Gericht 2 Wildlachs - Spinat Vollkornnudelaufbau 
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 Pasta mit Saucen 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 Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 
Dessert Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel 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 

 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.