

































SPEISEPLAN 01.12. - 05.12.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<div>Gericht 1</div> <div>Gnocchi Arrabiata</div> <div></div>	<div>Gericht 1</div> <div>Kürbiscremesuppe dazu Brot</div> <div></div>	<div>Gericht 1</div> <div>Mexicowrap mit Chili sin carne (Soja, rote Bohnen, Mais), Käse, Kräuterquark und Salat ³</div> <div></div>	<div>Gericht 1</div> <div>Buddha Bowl mit knusprigem Vollkornreis, Brokkoli und Tofu</div> <div></div>	<div>Gericht 1</div> <div></div> <div></div>
<div>Gericht 2</div> <div>Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Romanesco und Dillsauce dazu Kartoffeln</div> <div></div>	<div>Gericht 2</div> <div>Cevapcici mit Barbecuesauce, Bohnen und Kartoffelspalten</div> <div></div>	<div>Gericht 2</div> <div>Zwiebelgeschnetzeltes dazu Spätzle ³</div> <div></div>	<div>Gericht 2</div> <div>Lasagne mit Rindfleisch</div> <div></div>	<div>Gericht 2</div> <div></div> <div></div>
<div>Pastabar</div> <div>Pasta mit Saucen</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Pastabar</div> <div>Pasta mit Saucen</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Pastabar</div> <div>Pasta mit Saucen</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Pastabar</div> <div>Pasta mit Saucen</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Pastabar</div> <div></div> <div></div>
<div>Salatbar</div> <div>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Salatbar</div> <div>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Salatbar</div> <div>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Salatbar</div> <div>Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Salatbar</div> <div></div> <div></div>
<div>Dessert</div> <div>Naturjoghurt oder Quark mit Mandarinen</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Dessert</div> <div>Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat)</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Dessert</div> <div>Naturjoghurt oder Quark mit Trauben</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Dessert</div> <div>Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat)</div> <div>Allergene siehe Ausschilderung</div> <div></div>	<div>Dessert</div> <div></div> <div></div>

 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.