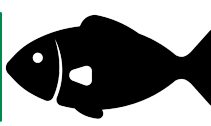


SPEISEPLAN 02.03. - 06.03.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Kartoffel-Brokkoli Gratin   	Gericht 1 Fluffies mit Apfelmus und Vanillesauce ³    	Gericht 1 Serbischer Bohneneintopf mit Vollkornreis ⁸  	Gericht 1 Käsespätzle mit Saisongemüse ¹    	Gericht 1
Gericht 2 Frikadelle "Puszta Art" mit Paprikasauce dazu Mais und Reis ^{2, 8}   	Gericht 2 Mienudelpfanne mit Hähnchenstreifen in süß-saurer Sauce ^{2, 3, 15}   	Gericht 2 Köttbullar (Hackbällchen) mit Möhren und Salzkartoffeln   	Gericht 2 Knusperfisch - Burger (Schollenfilet, paniert mit Tomaten und sauren Gurken) im Laugen Bun ^{3, 8}      	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 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 Mandarine 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.