

SPEISEPLAN 17.03. - 21.03.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veggi Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung dazu Tomatensauce ¹⁵ 	Veggi Möhren - Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und einem bunten Salat ⁸ 	Veggi Vegetarische Lasagne mit roten Linsen, Porree, Möhren und Sellerie 	Veggi Veggie Burger im Vollkorn Bun mit griechischem Salat (Tomate, Gurke, Hirtenkäse) 	Veggi
Fleisch / Fisch Seehecht mit Zitronensauce und Möhre - Rote Bete- Apfel Salat dazu Salzkartoffeln ^{1, 3} 	Fleisch / Fisch Putencurry mit Reis, Linsen und Fingermöhren ¹ 	Fleisch / Fisch Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce, Brokkoli und Gitterkartoffeln ^{1, 3} 	Fleisch / Fisch Hähnchen Kebap mit Tzatziki, Krautsalat und Reis ³ 	Fleisch / Fisch
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 Trauben 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.