














































# SPEISEPLAN 02.12. - 06.12.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Veggi</b> Milchreis mit roter Grütze</p> <p> </p>	<p><b>Veggi</b> Süßkartoffel - Blumenkohl - Spinat Auflauf mit Sonnenblumenkernen 3, 5</p> <p>   </p>	<p><b>Veggi</b> Kürbiscremesuppe dazu Weizenbaguette</p> <p>  </p>	<p><b>Veggi</b> Bohnenragout mit Minikartoffeln und Kräuterquark<sup>3</sup></p> <p>  </p>	<p><b>Veggi</b></p>
<p><b>Fleisch / Fisch</b> Fish n Chips (panierter Seelachs mit Kartoffelspalten) dazu Bohnensalat</p> <p>    </p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b> Afrikanische Hähnchen - Kichererbsen Pfanne dazu knusprige Rösti</p> <p></p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b> Hähnchenbrustfilet überbacken mit Pfefferschmand dazu Röstgemüse - Vollkornnudelpfanne</p> <p>    </p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b> Köfte vom Rind mit Gemüsebulgur (Paprika, Zucchini, Tomate) und Minzdip</p> <p>  </p>	<p><b>Fleisch / Fisch</b></p>
<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Pastabar</b></p>
<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Salatbar</b></p>
<p><b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Melone</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Pflaume</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p> </p>	<p><b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat)</p> <p>Allergene siehe Ausschilderung</p> <p></p>	<p><b>Dessert</b></p>

 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.