



















# SPEISEPLAN 06.01. - 10.01.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Veggi	Veggi Fluffies mit Apfelmus und Vanillesauce <sup>3</sup>	Veggi Serbischer Bohneneintopf mit Vollkornreis <sup>8</sup>	Veggi Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <sup>1, 5</sup>	Veggi
				
Fleisch / Fisch	Fleisch / Fisch Mienudelpfanne mit Hähnchenstreifen und süß-saurer Sauce <sup>2, 3, 15</sup>	Fleisch / Fisch Köttbullar (Hackbällchen) mit Preiselbeer-Rahmsauce, Möhren dazu Salzkartoffeln	Fleisch / Fisch Knusperfisch - Burger (Schollenfilet, paniert mit Tomaten und sauren Gurken) im Brioche Bun)	Fleisch / Fisch
				
Pastabar	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar Pasta mit Saucen	Pastabar
	Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 	
Salatbar	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing	Salatbar Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing	Salatbar
	Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 	Allergene siehe Ausschilderung 	
Dessert	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Apfel	Dessert Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat)	Dessert Naturjoghurt oder Quark mit Orange	Dessert
	Allergene siehe Ausschilderung  	Allergene siehe Ausschilderung 	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.