

SPEISEPLAN 09.03. - 13.03.2026

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