SPEISEPLAN 02.11. - 06.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 Mexicowrap mit Chili sin carne (Soja, rote Bohnen, Mais), Käse, Kräuterquark und Salat [3]	**Gericht 1** Gnocchi Arrabiata	**Gericht 1** Vegane Ravioli (mit Tomatenfüllung) in heller Paprikasauce	**Gericht 1** Aktion Kaiserschmarrn dazu Apfelmus oder Vanillesauce [3]	**Gericht 1**
Gericht 2 Gegrillte Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce mit Brokkoli und Reis	**Gericht 2** Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Romanesco und Dillsauce dazu Kartoffeln	**Gericht 2** Cevapcici mit Barbecuesauce, Bohnen und Kartoffelspalten	**Gericht 2** Lasagne mit Rindfleisch	**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 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** Frisches Obst (Stückobst oder Obstsalat) 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.

Cultina