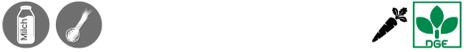
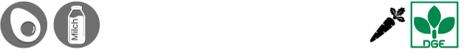
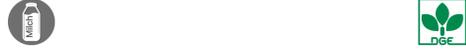


# SPEISEPLAN 30.06. - 04.07.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Veggi</b> Pierogi gefüllt mit Kartoffel - Quark Füllung dazu Rahmmöhren 	<b>Veggi</b> Tomatensuppe mit Suppenudeln dazu Mehrkornbaguette 	<b>Veggi</b> Polenta Taler auf Linsenbolognese mit Hirtenkäsedip 	<b>Veggi</b> Rührei mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln 	<b>Veggi</b> 
<b>Fleisch / Fisch</b> Pizza Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Fleisch / Fisch</b> Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) mit Rahmsauce, Erbsen und Salzkartoffeln <sup>6</sup> 	<b>Fleisch / Fisch</b> Crispy Chicken Burger dazu Twister Pommes 	<b>Fleisch / Fisch</b> Saftiges Putengulasch mit Brokkoli dazu Reis <sup>3</sup> 	<b>Fleisch / Fisch</b> 
<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> Pasta mit Saucen Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Pastabar</b> 
<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> Salat mit Joghurt-, Essig-Öl- oder Balsamico-Dressing Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Salatbar</b> 
<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Trauben Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Naturjoghurt oder Quark mit Erdbeeren Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> Frisches Obst ( Stückobst oder Obstsalat) Allergene siehe Ausschilderung 	<b>Dessert</b> 

 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.