



# Speiseplan OHNE RINFLEISCH-OHNE SCHWEINEFLEISCH

## Grundschulen und Mittelschulen - Winter 2025/2026

| Speiseplan 006 |  |   |   |   |
|----------------|--|---|---|---|
|                | 1. WOCHE   | 2. WOCHE  | 3. WOCHE  | 4. WOCHE  |
| Montag         | Krautsalat Julienne<br><br>S Seelachs mit Zucchini-Zitronen-Soße<br><br>S Aprikosen-Mürbteigkuchen - Roggenbrötchen                          | Karottensalat Julienne<br><br>Asiago-Käse<br><br>S Spinat in Öl geschwenkt<br><br>Obst - Roggenbrötchen   | <b>Tellergericht</b><br>Fenchelsalat Julienne<br><br>S Pizza Margherita PP<br><br>S Gedämpfte Karotte in Öl geschwenkt<br><br>Fruchtjoghurt   | <b>Tellergericht</b><br>Karottensalat Julienne<br>Truthahn-Nuggets mit Gemüse-Linsen-Soße und Zitronenabrieb PP, dazu in Öl geschwenkte Nudeln mit Reibekäse (Grana)<br><br>Obst – Weißes Brötchen            |
|                | <b>Tellergericht</b><br>Karottensalat Julienne<br><br>S Pizza Margherita PP<br>S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt<br><br>Fruchtjoghurt          | Krautsalat Julienne<br><br>S Eierspätzle und Spinatspätzle mit Butter<br><br>S Forellen-Quinoa-Gemüse-Pralinen PP<br>Obst - Weißbrot                                  | <b>Tellergericht</b><br>Karottensalat Julienne<br>Truthahn-Geschnetzeltes in Tomatensoße PP mit Pilaw-Reis<br>Fenchel in Öl geschwenkt<br>Obst - Weißes Brötchen  | <b>Tellergericht</b><br>Grüner Salat<br><br>S Lasagne mit Mozzarella und Tomatensauce PP<br>S Spinat in Öl geschwenkt<br>Obst – Roggenbrötchen  |
|                | Krautsalat Julienne<br><br>Gemüsecremesuppe mit Nudleinlage<br><br>Stracchino-Käse<br>Obst – Weißes Brötchen                                 | <b>Tellergericht</b><br>Karottensalat Julienne<br><br><b>S Lasagne mit Mozzarella und Tomate</b><br><br>Überbackene Zucchini<br><br>Vanillepudding PP - Weißbrot      | Grüner Salat<br>Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana)<br>Knusprige Kabeljau(S)-Kartoffel-Karotten-Kroketten mit etwas geriebener Zitronenschale garniert PP<br>S Spinat in Öl geschwenkt<br>Obst - Roggenbrötchen | Fenchelsalat Julienne<br><br>Nudelsuppe<br><br><b>Kartoffel - Burger und geschmorte Karotten</b><br><br>Joghurtcreme mit Obst PP – Weißbrot   |
| Donnerstag     | Grüner Salat<br><br>Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana)<br>Hühnergeschnetzeltes mit Zitronensauce PP<br><br>Ofenkartoffeln<br>Obst | <b>Tellergericht</b><br>Krautsalat Julienne<br><br>Kürbisrisotto PP dazu Bratlinge aus Spinat (S) Ricotta und Vollkorn-Kichererbsenmehl in Tomatensoße PP<br><br>Obst | <b>Tellergericht</b><br>Krautsalat Julienne<br><br>Eierspätzle mit Butter dazu S Erbsen in Tomatensoße<br><br>Obst - Weißes Brötchen  | Grüner Salat<br><br>Nudeln mit Gemüsesoße<br><br>S Panierte Scholle<br><br>Obst - Roggenbrötchen  |
|                | Fenchelsalat Julienne<br><br>S Spinatspätzle mit Butter<br><br>Panierte Auberginen<br><br>Obst – Vollkornbrot                                | Grüner Salat<br><br>Gersten-Risotto PP<br>Paniertes Halbmond-Täschen mit Truthahnschinken gefüllt PP<br><br>Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen                            | Knollenselleriesalat Julienne<br><br>Vollkornnudeln mit Tomatensoße<br><br><b>Verfeinerte Linsen</b><br><br>Obst – Weißes Brötchen  | <b>Krautsalat Julienne</b><br><br>Hausgemachte Knödel ( <b>KEIN BAUCHSPECK</b> ) mit Butter PP<br>Kichererbsen in Tomatensoße<br>S Brokkoli in Öl geschwenkt<br>Karotten-Zitronen-Kuchen PP – Weißes Brötchen |

S = Das Gericht kann Tiefkühlprodukte enthalten. Um den Ernährungsplan vielseitiger zu gestalten, kann es sein, dass zusätzlich zu den im Menü angegebenen Tiefkühlprodukten weitere TK-Erzeugnisse verwendet werden.

Die Rezepte für die Zubereitung müssen immer ganz genau eingehalten werden.

Das Lebensmittelatikett ist auf das Vorhandensein möglicher Allergene oder Allergenspuren zu überprüfen.

Sollte ein Produkt nicht geeignet sein, muss das Produktbüro/der Diätassistent kontaktiert werden.

Dieser Speiseplan wurde anhand der Informationen, die zum Zeitpunkt der Ausarbeitung vorlagen, entwickelt. Sollten sich die Zutaten/Allergene gemäß dem Produktdatenblatt bzw.

Produktetikett des Herstellers ändern, wird der Speiseplan überarbeitet.