



Speiseplan OHNE FLEISCH-OHNE FISCH

Grundschulen und Mittelschulen - Winter 2025/2026

Erstellt am: 28/11/2025

Überarbeitet am:

Rev.00 Diätassistentin: Ripalta Pugliese

Speiseplan 011				
	1. WOCHE	2. WOCHE	3. WOCHE	4. WOCHE
Montag	Krautsalat Julienne Caciotta-Käse S Aprikosen-Mürbteigkuchen - Roggenbrötchen	Karottensalat Julienne Nudeln mit Tomatensoße Asiago-Käse S Spinat in Öl geschwenkt Obst - Roggenbrötchen	Tellergericht Fenchelsalat Julienne S Pizza Margherita PP S Gedämpfte Karotte in Öl geschwenkt Fruchtjoghurt	Tellergericht Karottensalat Julienne Streichkäse dazu in Öl geschwenkte Nudeln mit Reibekäse (Grana) Obst – Weißes Brötchen
	Tellergericht Karottensalat Julienne S Pizza Margherita PP S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Fruchtjoghurt	Krautsalat Julienne S Eierspätzle und Spinatspätzle mit Butter S Veggie burger Obst - Weißbrot	Tellergericht Karottensalat Julienne Geschmorte Bohnen mit Pilaw-Reis Fenchel in Öl geschwenkt Obst - Weißes Brötchen	Tellergericht Grüner Salat S Lasagne mit Mozzarella und Tomatensauce PP S Spinat in Öl geschwenkt Obst – Roggenbrötchen
	Krautsalat Julienne Gemüsecremesuppe mit Nudeleinlage Stracchino-Käse Obst – Weißes Brötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne Lasagne mit Mozzarella und Tomatensauce Überbackene Zucchini Vanillepudding PP - Weißbrot	Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) Rührei S Spinat in Öl geschwenkt Obst - Roggenbrötchen	Fenchelsalat Julienne Nudelsuppe Kartoffel - Burger und geschmorte Karotten Joghurtcreme mit Obst – Weißbrot
Donnerstag	Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) Verfeinerte Kichererbsen Ofenkartoffeln Obst	Tellergericht Krautsalat Julienne Kürbisrisotto PP dazu Bratlinge aus Spinat (S) Ricotta und Vollkorn-Kichererbsenmehl in Tomatensoße Obst	Tellergericht Krautsalat Julienne Eierspätzle mit Butter dazu S Erbsen in Tomatensoße Obst - Weißes Brötchen	Grüner Salat Nudeln mit Gemüsesoße S Veggie Burger Obst - Roggenbrötchen
	Fenchelsalat Julienne S Spinatspätzle mit Butter Panierte Auberginen Obst – Vollkornbrot	Grüner Salat Gersten-Risotto Panierte-käse Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	Knollenselleriesalat Julienne Vollkornnudeln mit Tomatensoße Verfeinerte Linsen Obst – Weißes Brötchen	Krautsalat Julienne Hausgemachte Knödel (KEIN BAUCHSPECK) mit Butter Kichererbsen in Tomatensoße S Brokkoli in Öl geschwenkt Karotten-Zitronen-Kuchen – 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 Lebensmitteletikett 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.