



Speiseplan OHNE RINDFLEISCH

Grundschulen und Mittelschulen - Winter 2025/2026

Erstellt am: 28/11/2025

Überarbeitet am:

Rev.00 Diätassistentin: Ripalta Pugliese

| Speiseplan 005 | | 1. WOCHE | 2. WOCHE | 3. WOCHE | 4. WOCHE |
|----------------|---|--|---|--|----------|
| Montag | Krautsalat Julienne Nudeln "alla Norma" S Seelachs mit Zucchini-Zitronen-Soße 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 Truthahn-Nuggets mit Gemüse-Linsen-Soße und Zitronenabrieb PP , dazu in Öl geschwenkte Nudeln mit Reibekäse (Grana) Obst – Weißes Brötchen | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Dienstag | Tellergericht Karottensalat Julienne S Pizza Margherita PP S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Fruchtjoghurt | Krautsalat Julienne S Eierspätzle und Spinatspätzle mit Butter S Forellen-Quinoa-Gemüse-Pralinen PP Obst - Weißbrot | Tellergericht Karottensalat Julienne Truthahn-Geschnetzeltes in Tomatensoße PP 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 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Mittwoch | Krautsalat Julienne Gemüsecremesuppe mit Nudeleinlage Stracchino-Käse Obst – Weißes Brötchen | Tellergericht Karottensalat Julienne S Lasagne mit Mozzarella und Tomate Überbackene Zucchini Vanillepudding PP - Weißbrot | Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) Knusprige Kabeljau(S)-Kartoffel-Karotten-Kroketten mit etwas geriebener Zitronenschale garniert PP S Spinat in Öl geschwenkt Obst - Roggenbrötchen | Fenchelsalat Julienne Nudelsuppe Kartoffel - Burger und geschmorte Karotten Joghurtcreme mit Obst PP – Weißbrot | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Donnerstag | Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) Hühnergeschnetzeltes mit Zitronensauce PP Ofenkartoffeln Obst | Tellergericht Krautsalat Julienne Kürbisrisotto PP dazu Bratlinge aus Spinat (S) Ricotta und Vollkorn-Kichererbsenmehl in Tomatensoße PP Obst | Tellergericht Krautsalat Julienne Eierspätzle mit Butter dazu S Erbsen in Tomatensoße Obst - Weißes Brötchen | Grüner Salat Nudeln mit Gemüsesoße S Panierte Scholle Obst - Roggenbrötchen | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Freitag | Fenchelsalat Julienne S Spinatspätzle mit Butter Panierte Auberginen Obst – Vollkornbrot | Grüner Salat Gersten-Risotto PP Paniertes Halbmond-Täschchen mit Truthahnschinken gefüllt PP Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen | Knollenselleriesalat Julienne Vollkornnudeln mit Tomatensoße Verfeinerte Linsen Obst – Weißes Brötchen | Krautsalat Julienne Hausgemachte Knödel mit Butter PP Kichererbsen in Tomatensoße S Brokkoli in Öl geschwenkt 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 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.