

# Speiseplan OHNE FLEISCH

## Grundschulen und Mittelschulen - Winter 2025/2026

Erstellt am: 28/11/2025

Überarbeitet am:

Rev.00 Diätassistentin: Ripalta Pugliese

Speiseplan 010				
	1. WOCH	2. WOCH	3. WOCH	4. WOCH
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	<b>Tellergericht</b> Fenchelsalat Julienne  S Pizza Margherita PP  S Gedämpfte Karotte in Öl geschwenkt Fruchtjoghurt	<b>Tellergericht</b> Karottensalat Julienne  <b>Streichkäse</b> dazu in Öl geschwenkte Nudeln mit Reibekäse (Grana)  Obst – Weißes Brötchen
Dienstag	<b>Tellergericht</b> 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	<b>Tellergericht</b> Karottensalat Julienne  <b>Geschmorte Bohnen</b> mit Pilaw-Reis Fenchel in Öl geschwenkt Obst - Weißes Brötchen	<b>Tellergericht</b> Grüner Salat  S Lasagne mit Mozzarella und Tomatensauce PP S Spinat in Öl geschwenkt Obst – Roggenbrötchen
Mittwoch	Krautsalat Julienne  Gemüsecremesuppe mit Nudleinlage  Stracchino-Käse Obst – Weißes Brötchen	<b>Tellergericht</b> Karottensalat Julienne  <b>Lasagne mit Mozzarella und Tomatensauce</b> 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  <b>Kartoffel - Burger und geschmorte Karotten</b>  Joghurtcreme mit Obst – Weißbrot
Donnerstag	Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) <b>Verfeinerte Kichererbsen</b> Ofenkartoffeln Obst	<b>Tellergericht</b> Krautsalat Julienne Kürbisrisotto PP dazu Bratlinge aus Spinat (S) Ricotta und Vollkorn-Kichererbsenmehl in Tomatensoße Obst	<b>Tellergericht</b> Krautsalat Julienne  Eierspätzle mit Butter dazu S Erbsen in Tomatensoße  Obst - Weißes Brötchen	<u>Grüner Salat</u> Nudeln mit Gemüsesoße  S Panierte Scholle  Obst - Roggenbrötchen
Freitag	Fenchelsalat Julienne S Spinatspätzle mit Butter Panierte Auberginen  Obst – Vollkornbrot	Grüner Salat Gersten-Risotto <b>Panierte-käse</b> Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	Knollenselleriesalat Julienne Vollkornnudeln mit Tomatensoße  <b>Verfeinerte Linsen</b>  Obst – Weißes Brötchen	<u>Krautsalat Julienne</u> Hausgemachte Knödel ( <b>KEIN BAUCHSPECK</b> ) 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.