



# Speiseplan OHNE SCHWEINEFLEISCH

## Grundschulen und Mittelschulen - Winter 2025/2026

### Speiseplan 004

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