

Speiseplan OHNE FLEISCH

Grund- und Mittelschulen - Frühlingsspeiseplan 2026

Erstellt am: 23/02/2026

Überarbeitet am:

Rev.00 Diätassistentin: Ripalta Pugliese

Speiseplan 010

	1. WOCH	2. WOCH	3. WOCH	4. WOCH
Montag	TELLERGERICHT Krautsalat Julienne S Pizza margherita Fenchel in Öl geschwenkt Obst	Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse S Kabeljau mit Zitronensauce und Zucchini Fruchtjoghurt - Weißbrot	Gurkensalat Nudeln mit Ricotta und Tomatensoße S Geschmorte Erbsen S Blumenkohl in Öl S Eis - Roggenbrötchen	S Spinatspätzle mit Butter Caprese S Grüne Bohnen in Öl Obst - Roggenbrötchen
Dienstag	Grüner Salat Nudeln mit Tomatensoße S Scholle nach Pizzaiola S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst - Roggenbrötchen	TELLERGERICHT Tomatensalat Tofu-Bohnen-Eintopf mit Pilawreis S Karotten in Öl geschwenkt Obst - Weißes Brötchen	Karottensalat Julienne Buchweizen-Polenta-Quadrat Roggen-Gemüse-Gnocchi mit Tomatensoße S Grüne Bohnen in Öl Fruchtjoghurt - Weißes Brötchen	TELLERGERICHT Krautsalat Julienne S Lasagne mit Linsenragout und Käse S Karotten in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot
Mittwoch	Tomatensalat Nudelsuppe Hausgemachter Gemüseburger (S) im Eintopf Obst - Weißbrot	TELLERGERICHT Gurkensalat S Lasagne mit Pesto, Mozzarella und Gemüse S Spinati in Öl geschwenkt Vanillepudding - Weißbrot	Tomatensalat S Eierspätzle mit Butter Gefüllte Paprika Obst - Roggenbrötchen	Gurkensalat Karottencremesuppe Asiago Ofenkartoffeln Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen
Donnerstag	Krautsalat Julienne "Cowboy" Nudeln Stracchino S Karotten in Öl geschwenkt Schokoladen-Hirse-Kuchen - Roggenbrötchen	Tomatensalat Kichererbsenhummus mit Croutons Auberginen-Parmigiana Ofenkartoffeln Obst	TELLERGERICHT Krautsalat Julienne S Pizza margherita Gebackene Zucchini Obst	Grüner Salat S Spinat-Schlutzkrapfen mit Butter S Forellen-, Quinoa- und Gemüseflan Obst - Weißbrot
Freitag	Karotten- und Gurkensalat Spargel-Risotto Mozzarella Gebratene Zucchini Joghurtcreme mit Obst - Weißes Brötchen	Fenchelsalat Julienne Kartoffelgnocchi mit Butter Pizzaiola-Linsen S Grüne Bohnen in Öl Obst - Vollkornbrot	Grüner Salat Hülsenfruchtsuppe S Kabeljau nach mediterraner Art Obst - Vollkorn-Tomatencroutons	TELLERGERICHT Cappucci julienne Kichererbsen-Eintopf mit Pilaw-Reis S Brokkoli in Öl geschwenkt Vanillepudding mit knusprigem Blätterteig - Roggenbrötchen

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.