

Speiseplan OHNE FLEISCH

Grund- und Mittelschulen - Herbst 2025

Speiseplan 010

1. WOCH

2. WOCH

3. WOCH

4. WOCH

	1. WOCH	2. WOCH	3. WOCH	4. WOCH
Montag	Tellergericht Krautsalat Julienne S Pizza Margherita Gebratene Zucchini Obst	Tomatensalat Risotto mit Forelle (S) Geschmorte Kichererbsen S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst - Vollkornbrot	Tellergericht Gurkensalat Geschmorte Linsen mit Pilaw-Reis Fruchtjoghurt - Weißes Brötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne S Gemüse-Käse-Lasagne S Aprikosen-Mürbteigkuchen Weißbrot
Dienstag	Gurkensalat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse S Gratinerter Tintenfisch mit Kräuterbrot S Gedämpfte Brokkoli Obst - Roggenbrötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne S Lasagne mit Erbsen-Mozzarella-Tomatensauce Apfel-Zimt-Kuchen Weißbrot	Tellergericht Tomatensalat Nudeln mit Bohnen S Gedämpfte Blumenkohl Obst - Vollkornbrot	Krautsalat Julienne Nudeln mit Basilikumpesto nach Ligurischer Asiago (Käse) Obst - Roggenbrötchen
Mittwoch	Tellergericht Tomatensalat S Geschmorte Erbsen und Pilaw-Reis Obst - Weißbrot	Gurkensalat Karottencreme S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art Gebackene Kartoffeln Obst - Bruschetta mit Tomatensoße	Tellergericht Karottensalat Julienne Frischkäse mit kurzen, in Öl geschwenkten Nudeln und Reibekäse (Grana) Ofenkartoffeln Schokoladen-Hirse-Kuchen - Roggenbrötchen	Tomatensalat Nudeln mit Gemüse S Knuspriger Kabeljau S Gedämpfte Karotten Obst - Weißbrot
Donnerstag	Tellergericht Grüner Salat Safranrisotto mit Gemüsepralinen (S) S Eis	Tellergericht Krautsalat Julienne Nudeln mit tomatensauce, Ricotta und Linsen S Grüne Bohnen in Öl Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	Tellergericht Grüner Salat S Pizza Margherita S Gebackene Zucchini Obst	Tellergericht Krautsalat Julienne Geschmorte bohnen mit S Käseknödel in Butter S Gedämpfter Blumenkohl Obst - Roggenbrötchen
Freitag	Karottensalat Julienne Vollkornnudeln nach Norma-Art Geschmorte Linsen S Gedämpfter Grüne Bohnen Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	Tellergericht Gurkensalat Kleine Risoni-Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse garniert, dazu Klößchen aus Spinat (S) Ricotta und Vollkorn-Kichererbsenmehl in Tomatensoße Obst - Weißbrot	Krautsalat Julienne S Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung in Butter geschwenkt Kabeljau-Kroketten (S), Kartoffeln und Karotten mit Zitronenabrieb Obst - Vollkornbrot	Gurkensalat Nudeln mit Tomatensoße Kartoffel-Eier-Auflauf KEINE PUTENSCHINKEN Joghurtcreme mit Obst 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.