

# Speiseplan OHNE SCHWEINEFLEISCH

## Grund- und Mittelschulen - Herbst 2025

### Speiseplan 004

	1. WOCH	2. WOCH	3. WOCH	4. WOCH
<b>Montag</b>	<b>Tellergericht</b> Krautsalat Julienne S Pizza Margherita Gebratene Zucchini Obst	Tomatensalat Risotto mit Forelle (S) Hähnchenstreifen in Zitronensauce S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst - Vollkornbrot	<b>Tellergericht</b> Gurkensalat S Gefüllte Putenkeule mit Pilaw-Reis Fruchtjoghurt - Weißes Brötchen	<b>Tellergericht</b> Karottensalat Julienne S Gemüse-Käse-Lasagne S Aprikosen-Mürbteigkuchen Weißbrot
<b>Dienstag</b>	Gurkensalat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse S Gratiniertes Tintenfisch mit Kräuterbrot S Gedämpfte Brokkoli Obst - Roggenbrötchen	<b>Tellergericht</b> Karottensalat Julienne S Lasagne mit Erbsen-Mozzarella- Tomatensauce Apfel-Zimt-Kuchen Weißbrot	<b>Tellergericht</b> Tomatensalat Nudeln mit Bohnen S Gedämpfte Blumenkohl Obst - Vollkornbrot	Krautsalat Julienne Nudeln mit Basilikumpesto nach Ligurischer Art (S) Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise Obst - Roggenbrötchen
<b>Mittwoch</b>	<b>Tellergericht</b> Tomatensalat Truthahn-Geschneitztes mit Gemüse und Pilaw-Reis Obst - Weißbrot	Gurkensalat Karottencreme S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art Gebackene Kartoffeln Obst - Bruschetta mit Tomatensoße	<b>Tellergericht</b> Karottensalat Julienne Hähnchenschenkel aus dem Ofen 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
<b>Donnerstag</b>	<b>Tellergericht</b> Grüner Salat Safranrisotto mit Gemüsepralinen (S) S Eis	<b>Tellergericht</b> Krautsalat Julienne Nudeln mit Bolognese-Soße S Grüne Bohnen in Öl Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	<b>Tellergericht</b> Grüner Salat S Pizza Margherita S Gebackene Zucchini Obst	<b>Tellergericht</b> Krautsalat Julienne Gulasch mit S Käseknödel in Butter S Gedämpfter Blumenkohl Obst - Roggenbrötchen
<b>Freitag</b>	Karottensalat Julienne Vollkornnudeln nach Norma-Art <b>Geschmorte Linsen</b> S Gedämpfter Grüne Bohnen Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	<b>Tellergericht</b> 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 mit 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 Lebensmittelkennzeichnung 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.