

Speiseplan OHNE RINDFLEISCH

Grund- und Mittelschulen - Herbst 2025

Speiseplan 005

	1. WOCH	2. WOCH	3. WOCH	4. WOCH
Montag	Tellergericht Krautsalat Julienne S Pizza Margherita Gebratene Zucchini Obst	Tomatensalat Risotto mit Forelle (S) Hähnchenstreifen in Zitronensauce S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst - Vollkornbrot	Tellergericht Gurkensalat S Gefüllte Putenkeule 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 Gratiniertes 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 Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise Obst - Roggenbrötchen
Mittwoch	Tellergericht Tomatensalat Truthahn-Geschnetzeltes mit Gemüse und Pilaw-Reis Obst - Weißbrot	Gurkensalat Karottencreme S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art Gebackene Kartoffeln Obst - Bruschetta mit Tomatensoße	Tellergericht 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
Donnerstag	Tellergericht Grüner Salat Safranrisotto mit Gemüsepralinen (S) S Eis	Tellergericht Krautsalat Julienne Nudeln mit tomattensauce, 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 Schweineschnitzel 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 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 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.