

KW 5 Teens  
M 1

26.01.2026 - 01.02.2026

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo

 2 EIER-  
PFANNKUCHEN\*\*  
mit Schokoladensauce

 3 MAULTASCHEN\*\*  
(u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat)  
in ein wenig Brühe  
warmer Kartoffelsalat  
Gurkensalat in  
Essig-Öl-Dressing

 FARFALLE\*  
(Nudeln in Schleifenform)  
Käsesauce Alfredo  
(Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Gefügelchinkenwürfeln)  
Gurkensalat in  
Essig-Öl-Dressing

 GEMÜSE-  
EINTOPF\*\*  
mit Kartoffeln  
zubereitet

 FARFALLE\*\*  
(Nudeln in Schleifenform)  
Käsesauce mit  
Erbsen  
Gurkensalat in  
Essig-Öl-Dressing

A Wassereis zum Einfrieren

B frisches Obst

C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

 CHAMPIGNONS\*\*  
in Rahm  
Vollkornreis  
frischer Rotkrautsalat

 GEFÜLLTE TEIGTASCHEN\*\*  
(mit Ratatouille-Füllung)  
in Tomatensauce  
mit Käse überbacken

 RÖSTKARTOFFELN\*\*  
Möhrengemüse  
Kräuterdip mit Quark

 3 BLUMENKOHL-  
STICKS\*\*  
(Blumenkohl u. Kichererbsen)  
Rahmspinat  
Kartoffelpüree aus  
frischen Kartoffeln

 NUDEL-  
VEGGIE-HACK-  
AUFLAUF\*\*  
(Sonnenblumenbasis)  
mit Käse überbacken

 6 KARTOFFEL-  
MINIONS\*\*  
(gebackene Kartoffelfiguren)  
Möhrengemüse  
Kräuterdip mit Quark

A Gebäck o. Riegel

B Melone im Ganzen

C Vanillepudding lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C

Mi

 6 GEMÜSEBÄLLCHEN\*\*  
(u.a. mit Erbsen, Mais, Möhren)  
Vollkorn-Quinoa  
mit Paprika  
Kräuterdip mit Joghurt

 2 HÄHNCHENINNENFILETS\*  
Rahmsauce  
Erbsen  
Spiralnuheln

 3 FISCHFIGUREN\*  
(panierter Schelfisch)  
Dillsauce  
Salzkartoffeln  
Gurkensalat in Joghurtdressing

 GRIEBREI\*\*  
mit Kirschen

 VEGGIE-FRIKADELLE\*\*  
(Soyabasis)  
Rahmsauce  
Erbsen  
Spiralnuheln

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert

A / B / C

A / B / C

Do

 Serbische  
BOHNENSUPPE\*\*  
(u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren)  
mit Kartoffeln zubereitet  
Brötchen

 HÄHNCHEN-  
GESCHNETZELTES\*  
in Curry-Früchte-Sauce  
Erbsen  
Reis

 FUßBALL-NUDELN\*\*  
(Nudeln in Fußballform)  
Möhrensauce  
Eisbergsalat mit  
Sauerrahmdressing

 4 GEFLÜGEL-  
HACKBÄLLCHEN\*  
in Tomatensauce  
grüne Bohnen  
Salzkartoffeln

 2 VEGGIE-  
SCHNITZEL\*\*  
(paniert, Sojabasis)  
in Curry-Früchte-Sauce  
Erbsen  
Reis

A Pudding-Becher

B frisches Obst

C Milchreis lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C

Fr

 RÜHREI\*\*  
Rahmspinat  
Kartoffelpüree aus  
frischen Kartoffeln

 Mediterrane  
VOLLKORN-REISPFANNE\*  
mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und  
Zwiebeln

 Schottische  
BAUERNSUPPE\*  
(mit Wurzelgemüse,  
Kartoffeln und Graupen)  
Mini-Geflügel-Hackbällchen  
Brötchen

 SPIRELLI\*\*  
Gemüse-Bolognese  
Eisbergsalat mit  
italienischem  
Dressing

 Schottische  
BAUERNSUPPE\*\*  
(mit Wurzelgemüse,  
Kartoffeln und Graupen)  
Brötchen

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Mandarinenstücke lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C



Die Angebote mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

**KW 5** 26.01.2026 - 01.02.2026 **KW 6** 02.02.2026 - 08.02.2026

	M 9	M 9
Mo	<p><b>6 vegetarische HACKBÄLLCHEN**</b> (Sojabasis) Kartoffelsalat frischer Gurkensalat mit Essig + Öl</p>	<p><b>VEGGIE-FRIKADELLE**</b> (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln</p>
Di	<p><b>CHAMPIGNONS**</b> in Sauce Vollkornreis frischer Rotkrautsalat</p>	<p><b>SPAGHETTI**</b> (glutenfrei) Tomaten-Rukola-Sauce Krautsalat</p>
Mi	<p><b>QUINOA-ERBSEN-BRATLING**</b> Tomatenreis Dip mit Kräutern (Sojabasis)</p>	<p><b>SALZKARTOFFELN**</b> Kräuterdip (auf Sojabasis) gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing</p>
Do	<p><b>serbische BOHNENSUPPE**</b> (u.a. Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet</p>	<p><b>Frischer MÖHRENEINTOPF**</b> mit Kartoffeln</p>
Fr	<p><b>Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE**</b></p>	<p><b>Italienische TOMATENSUPPE**</b> mit Tomatenstückchen mit Reiseinlage</p>

\*\*vegetarische Gerichte

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eiererzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.