














KW	5	Teens	26.01.2026 - 01.02.2026						
	M 1	M 2	M 3	 M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6			
Mo	<b>2 EIER-PFANNKUCHEN**</b> mit Schokoladensauce	 <b>3 MAULTASCHEN**</b> (u.a. mit Möhren, Zwiebeln, Spinat) in ein wenig Brühe warmer Kartoffelsalat Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>FARFALLE*</b> (Nudeln in Schleifenform) Käsesauce Alfredo (Käse-Sahne-Sauce mit Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>GEMÜSE-EINTOPF**</b> mit Kartoffeln zubereitet	<b>FARFALLE**</b> (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	 <b>CHAMPIGNONS**</b> in Rahm Vollkornreis frischer Rotkrautsalat	<b>GEFÜLLTE TEIGTASCHEN**</b> (mit Ratatouille-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	<b>RÖSTKARTOFFELN**</b> Möhrengemüse Kräuterdip mit Quark	<b>3 BLUMENKOHL-STICKS**</b> (Blumenkohl u. Kichererbse) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>NUDEL-VEGGIE-HACK-AUFLAUF**</b> (Sonnenblumenbasis) mit Käse überbacken	<b>6 KARTOFFEL-MINIONS**</b> (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	<b>6 GEMÜSEBÄLLCHEN**</b> (u.a. mit Erbsen, Mais, Möhren) Vollkorn-Quinoa mit Paprika Kräuterdip mit Joghurt	 <b>2 HÄHNCHENINNENFILETS*</b> Rahmsauce Erbsen Spiralnudeln	<b>3 FISCHFIGUREN*</b> (panierter Schellfisch) Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing 	<b>GRIEBBREI**</b> mit Kirschen	<b>VEGGIE-FRIKADELLE**</b> (Sojabasis) Rahmsauce Erbsen Spiralnudeln	—			
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C				
Do	 <b>Serbische BOHNENSUPPE**</b> (u.a. mit Bohnen, Paprika, Möhren) mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	<b>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES*</b> in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis	<b>FUßBALL-NUDELN**</b> (Nudeln in Fußballform) Möhrensauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN*</b> in Tomatensauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	<b>2 VEGGIE-SCHNITZEL**</b> (paniert, Sojabasis) in Curry-Früchte-Sauce Erbsen Reis	—			
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Milchreis lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C				
Fr	<b>RÜHREI**</b> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 <b>Mediterrane VOLLKORN-REISPFANNE*</b> mit Lachs, Vollkornreis, Erbsen, Paprika und Zwiebeln 	<b>Schottische BAUERNSUPPE*</b> (mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Graupen) Mini-Geflügel-Hackbällchen Brötchen	<b>SPIRELLI**</b> Gemüse-Bolognese Eisbergsalat mit italienischem Dressing	<b>Schottische BAUERNSUPPE**</b> (mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Graupen) Brötchen	—			
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Mandarinstücke lose	Bio Tagesdessert lose	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

Mo

**6 vegetarische  
HACKBÄLLCHEN\*\***  
(Sojabasis)  
Kartoffelsalat  
frischer Gurkensalat mit  
Essig + Öl

Di

**CHAMPIGNONS\*\***  
in Sauce  
Vollkornreis  
frischer Rotkrautsalat

Mi

**QUINOA-ERBSEN-  
BRATLING\*\***  
Tomatenreis  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)

Do

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

Fr

**Mediterrane  
VOLLKORN-  
REISPFANNE\*\***

M 9

Mo

**VEGGIE-FRIKADELLE\*\***  
(Sojabasis)  
Kohlrabigemüse in Sauce  
Salzkartoffeln

Di

**SPAGHETTI\*\***  
(glutenfrei)  
Tomaten-Rukola-Sauce  
Krautsalat

Mi

**SALZKARTOFFELN\*\***  
Kräuterdip  
(auf Sojabasis)  
gemischter Blattsalat mit  
italienischem Dressing

Do

**Frischer  
MÖHRENEINTOPF\*\***  
mit Kartoffeln

Fr

**Italienische  
TOMATENSUPPE\*\***  
mit Tomatenstückchen  
mit Reiseinlage

\*\*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.