











	7 M 1	Teens M 2	09.02.2026 - 15.02.2026 M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	2 EIER- PFANNKUCHEN** mit Vanillesauce	Orientalische HACKFLEISCHPFANNE* (Rindfleisch) mit Paprika, Bulgur Joghurdip mit Petersilie	 VOLLKORN-SPAGHETTI* Carbonarasauce (Käse-Sahnesauce mit Geflügelschinkenwürfeln) Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet	Orientalische VEGGIE-PFANNE** (Sonnenblumenbasis) mit Paprika, Bulgur Joghurdip mit Petersilie	—
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Rinderbrühe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Di	KÄSESPÄTZLE** Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	RINDFLEISCH-FRIKADELLE* Blumenkohl in Rahm Salzkartoffeln	 SESAMKARTOFFELN** Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Kräuterdip mit Quark	NUDEL- TOMATEN- AUFLAUF** mit Käse überbacken	SOJA- FRIKADELLE** Blumenkohl in Rahm Salzkartoffeln	—
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Mi	2 BULGURBRATLINGE** (Tomate-Mozzarella-Füllung) Gemüsereis Zaziki	CANNELLONI CARNE* (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	 BUNTE SPIRELLI* Sahnesauce mit Lachswürfeln gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	MILCHREIS** mit Apfelmus	BUNTE SPIRELLI** Käse-Sahnesauce mit Erbsen gemischter Blattsalat mit Joghurdressing	—
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	MINISTRONE** italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	 HÜHNERFRIKASSEE* Erbsen Reis	FARFALLE** Lauch-Käse-Sauce (Gouda) Eisbergsalat mit italienischem Dressing	6 RINDFLEISCH-BÄLLCHEN* in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	VEGGIE-FRIKASSEE** (Pilzeiweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis	HÄHNCHEN-SCHNITZEL* (paniert) Currydip Nudelsalat mit Essig-Öl-Dressing
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Mandarinstücke lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Fr	LINSENGEMÜSE** (Tomate, Zucchini, Paprika) mit Spätzle	Paniertes SEELACHSFILET* Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	KARTOFFELSUPPE* mit Wurzelgemüse und Mini-Geflügel-Hackbällchen Brötchen	 FARFALLE** Schnittlauch-Sahne-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	Vegetarische KARTOFFELSUPPE** mit Wurzelgemüse Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	



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

KW 7 09.02.2026 - 15.02.2026 KW 8 16.02.2026 - 22.02.2026

M 9

Mo **orient. PFANNE****
(mit
Sonneblumengranulat)
Reis
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)

Di **6 vegetarische
HACKBÄLLCHEN****
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in
Sauce
Salzkartoffeln

Mi **SPAGHETTI****
(glutenfrei)
mit Tomatensauce

Do **MINESTRONE****
italienische
Gemüsesuppe

Fr **SPIRALNUDELN****
(glutenfrei)
mit
Linsengemüse

M 9

Mo **RÖSTKARTOFFELN****
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)
Ratatouille

Di **CHAMPIGNONS IN
SAUCE****
mit Spaghetti
(glutenfrei)

Mi **VEGGIE-FRIKADELLE****
(Sojabasis)
Paprikasauce
Erbsen-Möhren
Reis

Do **Orientalische
LINSENSUPPE****
(ohne Brötchen)

Fr **QUINOA-FRIKADELLE****
(mit Erbsen)
Salzkartoffeln
Gurkensalat mit Essig-Öl-
Dressing

**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

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.