

7 Teens
M 1

09.02.2026 - 15.02.2026
M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo

2 EIER- PFANNKUCHEN** mit Vanillesauce	Orientalische HACKFLEISCHPFANNE* (Rindfleisch) mit Paprika, Bulgur Joghurtdip 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 Joghurtdip 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 Joghurtdressing 	MILCHREIS** mit Apfelmus	BUNTE SPIRELLI** Käse-Sahnesauce mit Erbsen gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing	—
A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	—

Do

MINESTRONE** 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** (Pilzweiß- und Erbsenproteinbasis) Erbsen Reis	HÄHNCHEN-SCHNITZEL* (paniert) Currydip Nudelsalat mit Essig-Öl-Dressing
A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Mandarinenstücke 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 Joghurtdressing	 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	M 9
Mo	orient. PFANNE** (mit Sonnenblumengranulat) Reis Dip mit Kräutern (Sojabasis)	RÖSTKARTOFFELN** Dip mit Kräutern (Sojabasis) Ratatouille
Di	6 vegetarische HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) Kohlrabigemüse in Sauce Salzkartoffeln	CHAMPIGNONS IN SAUCE** mit Spaghetti (glutenfrei)
Mi	SPAGHETTI** (glutenfrei) mit Tomatensauce	VEGGIE-FRIKADELLE** (Sojabasis) Paprikasauce Erbsen-Möhren Reis
Do	MINESTRONE** italienische Gemüsesuppe	Orientalische LINSENSUPPE** (ohne Brötchen)
Fr	SPIRALNUDELN** (glutenfrei) mit Linsengemüse	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.