

9 Teens		23.02.2026 - 01.03.2026				
	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	
Mo	2 EIER- PFANNKUCHEN** mit Apfelmus	KARTOFFEL-SPINAT- AUFLAUF** mit Käse überbacken	 SPAGHETTI* Milanese-Sauce (Tomatensauce mit Champignons, Erbsen und Geflügelschinkenwürfeln) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	 MÖHRENEINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	 SPAGHETTI** Veggie-Milanese (Tomatensauce mit Champignons und Erbsen) Farmersalat (Möhren-Krautsalat mit Mayonnaise)	
	A Wassereis zum Einfrieren	 B frisches Obst	C Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Di	TORTELLINI** (Rahmspinatfüllung) Tomaten-Caprese-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	CHILI CON CARNE* (Rindfleisch) Mais Reis	 3 KARTOFFELTASCHEN** mit Frischkäsefüllung Pfannengemüse (u.a. Erbsen, Möhren, Paprika) Kräuterdip mit Quark	NUDEL-GEMÜSE- AUFLAUF** mit Käse überbacken	 CHILI SIN CARNE** (Sonnenblumenbasis) Mais Reis	
	A Gebäck o. Riegel	B Melone im Ganzen	 C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	 VOLLKORNPENNE** Käse-Spinat-Sauce (mit Gouda) Gurkensalat in Joghurtdressing	3 GEFLÜGEL- BRATWÜSTCHEN* Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 3 FISCHFIGUREN* (panierter Schellfisch) Remouladensauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurtdressing 	FARFALLE** Tomaten-Rucola-Sauce Eisbergsalat mit italienischem Dressing	 SOJA-FRIKADELLE** Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	
Do	 Grüne ERBSENSUPPE** mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	HÄHNCHEN-FRISCHKÄSE- PFANNE* mit Paprika Reis	CHAMPIGNONS IN RAHM** Spätzle Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN* in Tomatensauce grüne Bohnen Salzkartoffeln	VEGGIE-FRISCHKÄSE-PFANNE** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) mit Paprika Reis	
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C hausgemachter Schokokuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	3 MINI-REIBEKUCHEN** Erbsen-Möhrengemüse Paprikadip mit Quark	 LACHSSTÜCKE* in milder Senf-Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 	GEMÜSEEINTOPF* mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln zubereitet Geflügelbockwurstsalat Brötchen	KAIERSCHMARRN** mit Apfelmus	GEMÜSEEINTOPF** mit verschiedenen Gemüsen (u.a. mit Möhren, Kohlrabi und Erbsen) und Kartoffeln zubereitet Brötchen	
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Milchreis 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 9 23.02.2026 - 01.03.2026 KW 10 02.03.2026 - 08.03.2026

M 9

Mo SPAGHETTI**
(glutenfrei)
Veggie-Milanesesauce
(mit Erbsen-
Champignons)
Möhren-Kraut-Salat

Di CHILI SIN CARNE**
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Mi VEGGIE-
FRIKADELLE**
(Sojabasis)
Sauerkraut
Kartoffelpüree

Do PILZRAGOUT**
Kartoffelpüre
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Fr GEMÜSESUPPE**
mit
Kartoffel zubereitet
(u.a. Möhren, Kohlrabi,
Erbsen)

M 9

Mo VEGGIE-GYROS**
(Sojabasis)
Zaziki (Sojabasis)
Vollkorn-Djuwetschreis
Krautsalat

Mo

Di 6 VEGGIE
KÖTTLBULLAR**
Braune Sauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Di

Mi RÖSTKARTOFFELN**
Möhren-Gemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Mi

Do SPAGHETTI**
(glutenfrei)
mit VEGGIE-Bolognese-
Sauce
(Sonnenblumenbasis)
frischer Gurkensalat
in Essig-Öl

Do

Fr STECKRÜBEN-
EINTOPF**
mit Kartoffeln zubereitet
mit gerösteten
Sonnenblumenkernen

Fr

**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.