

KW 16 Teens 13.04.2026 - 19.04.2026

M 1

M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo

6 GEMÜSE-BÄLLCHEN
(u.a. Erbsen, Mais, Möhren)
mit Tomatensauce mit bunten
Paprikastreifen
Salzkartoffeln
Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing



CHOP SUEY (G)
asiatisches Gericht mit Gemüse
(u.a. Champignons, Bambussprossen,
Mungobohnenkeime)
Hühnerfleisch und
Asia-Vollkornnudeln



3 CEVAPCICI (G)
(Geflügel-Hackröllchen)
Quinoa mit Paprika
Zaziki
Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing

**KOHLRABI-MÖHREN-
EINTOPF**
mit Kartoffeln zubereitet

WEIZEN-FRIKADELLE
Quinoa mit Paprika
Zaziki
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

**PIZZASCHNITTE
MARGHERITA**
mit Tomate und Käse
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

A Pudding-Becher

B frisches Obst



C Vanillepudding lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

A / B / C

Di

**Orientalische
LINSENSUPPE**
mit gelben Linsen,
Kartoffeln und Minze
Brötchen



**HÄHNCHEN-
GESCHNETZTES (G)**
Marengo Art
(mit Tomaten und Champignons)
Brokkoli
Reis



BUNTE SPIRELLI (F)
mit Sahnesauce mit
Lachswürfeln
gemischter Blattsalat
mit Joghurdressing

MILCHREIS
mit Apfelmus

BUNTE SPIRELLI
mit Käse-Sahnesauce
mit Erbsen
gemischter Blattsalat
mit Joghurdressing

A Einzeldessert



B frisches Obst



C Pflaumenjoghurt (lose)

Bio Tagesdessert

A / B / C

Mi



**SESAM-
KARTOFFELN**
Pfannengemüse
(u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen)
Dip mit saurer Sahne



NUDELPFANNE
mit Vollkornnudeln
und Asia-Gemüse mit Ei
(u.a. mit Weißkohl, Karotten, Paprika)



**HÄHNCHEN-
GESCHNETZTES (G)**
in Rahmsauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

**NUDEL-
HACKFLEISCH-
AUFLAUF (R)**
(Rindfleisch)
mit Käse überbacken

VEGGIE-GESCHNETZTES
(Pilz- und Erbsenproteinbasis)
in Rahmsauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

A Fruchtjoghurt-Becher



B frisches Obst



C 2 Mini-Schokodonuts

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

PENNE
mit Champignonsauce
gemischter Blattsalat
mit italienischem Dressing
(Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)



4 CHICKEN-NUGGETS (G)
(paniertes Hähnchenfleisch)
mit Currysauce
Erbsen
Reis



3 MINI-KARTOFFEL-RÖSTI
Ratatouille
(mit Tomaten, Zucchini und Paprika)
Dip mit saurer Sahne

RÜHREI
Rahmspinat
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln



4 VEGGIE-NUGGETS
(paniert, Sojabasis)
mit Currysauce
Erbsen
Reis

A Gebäck o. Riegel



B frisches Obst



C Tomatensuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr

VEGGIE-FRIKADELLE
mit Petersilie
(Weizenbasis)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln



SEELACHSSTÜCKE (F)
in Dillsauce
Salzkartoffeln
Gurkensalat in Joghurdressing



**KARTOFFEL-
LAUCH-EINTOPF (R)**
mit 6 Mini-Rindfleisch-Bällchen

GEFÜLLTE PASTA
(vegetarische Füllung)
mit Paprika-Rahm-Sauce
Eisbergsalat mit
Sauerrahmdressing

**KARTOFFEL-
LAUCH-EINTOPF**
mit 6 Mini-Veggie-Hackbällchen
(auf Sojabasis)

A Einzeldessert

B frisches Obst



C Naturjoghurt 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.

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch

(S) Schwein
(L) Lamm

KW 15 06.04.2026 - 12.04.2026

M 9

Mo

entfällt

Di

MINISTRONE
italienische Gemüsesuppe

Mi

orient. PFANNE
(mit Sonnenblumengranulat)
Reis
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)

Do

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Fr

SPIRALNUDELN
(glutenfrei)
mit
Linsengemüse

KW 16 13.04.2026 - 19.04.2026

M 9

Mo

SPAGHETTI
(glutenfrei)
mit Tomatensauce

Di

**Orientalische
LINSENSUPPE**

Mi

RÖSTKARTOFFELN
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)
Pfannengemüse

Do

CHAMPIGNONS in Sauce
mit Spaghetti
(glutenfrei)

Fr

QUINOA-FRIKADELLE
(mit Erbsen)
Kartoffelpüree
Gurkensalat mit Essig-Öl-
Dressing

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- 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.