

KW 18 Teens 27.04.2026 - 03.05.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo	 KARTOFFELGRATIN Möhrengemüse Kräuterdip	2 GEFLÜGEL-BOCKWÜSTCHEN (G, R) Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	4 MINI-HACKBÄLLCHEN (R) (Rindfleisch) in Champignonsauce Serpentini Gurkensalat in Joghurtdressing	Vegetarische LINSENSUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	6 SOJABÄLLCHEN in Champignonsauce Serpentini Gurkensalat in Joghurtdressing
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 Grüne ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	HÄHNCHEN-FILETSTREIFEN (G) in Barbecuesauce Mais Reis	NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF mit Käse überbacken	3 RÖSTI-ECKEN Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	VEGGIE-FILETSTREIFEN (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais Reis
	A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Kirschjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	VEGGIE-CORDON-BLEU (Sojabasis) Kohlrabi-Karottengemüse Salzkartoffeln	SPIRELLI mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktaildressing	 HÄHNCHEN-GYROS (G) Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Tomatensauce Erbsen Spaghetti	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	 PENNE mit Tomatensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	GEFLÜGEL-FRIKADELLE (G) mit Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	MILCHREIS mit Apfelmuß	3 TAGESGEMÜSE (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	6 SOJABÄLLCHEN in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	Feiertag 1. Mai Die Menüs für Montag, den 04.05.2026 werden am Donnerstag, den 30.04.2026 geliefert.				



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 17 20.04.2026 - 26.04.2026

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Salzkartoffeln

Di

PILZRAGOUT
Kartoffelpüree
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Mi

**vegetarischer
KARTOFFEL-GULASCH**

Do

CHILI SIN CARNE
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Fr

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

KW 18 27.04.2026 - 03.05.2026

M 9

Mo

RÖSTKARTOFFELN
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di

Grüne ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln

Mi

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

Do

6 VEGGIE KÖTBULLAR
Bratensauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Fr

entfällt

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.