

KW 24 Teens 08.06.2026 - 14.06.2026

M 1











M 2

M 3

M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

Mo	KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln Chinakohlsalat mit Mandarinen	 CHOP SUEY (G) asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-Vollkornnudeln	4 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Currysauce Erbsen Reis	KOHLRABI-MÖHREN- EINTOPF mit Kartoffeln zubereitet	4 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Currysauce Erbsen Reis	PIZZASCHNITTE MARGHERITA mit Tomate und Käse Chinakohlsalat mit Mandarinen
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	 Orientalische LINSENSUPPE mit gelben Linsen, Kartoffeln und Minze Brötchen	HÄHNCHEN- GESCHNETZELTES (G) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	BUNTE SPIRELLI mit Tomaten-Rucola-Sauce Gurkensalat in Joghurdressing	GEMÜSETELLER (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) Marengo Art (mit Tomaten und Champignons) Brokkoli Reis	—
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	 SESAM- KARTOFFELN Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Dip mit saurer Sahne	CANNELLONI CARNE (R) (Rindfleischfüllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	FRIKADELLEN-GULASCH (R) (Rindfleisch) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Paprika-Rahm-Sauce Eisbergsalat mit Joghurdressing	CANNELLONI (Ricotta-Spinat-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	 PENNE mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	3 CEVAPCICI (G) (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	GRIEBREI mit Kirschen	RÜHREI Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	WEIZEN-FRIKADELLE Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	—
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	2 VEGGIE-SCHNITZEL (Schwarzwurzelbasis) mit Sauce Robert (mit Senf und Zwiebeln) Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	KARTOFFELSUPPE (G, R) mit Wurzelgemüse und 3 Mini-Geflügel-Bockwürstchen Brötchen	4 GEFLÜGEL- HACKBÄLLCHEN (G) in Tomaten-Currysauce Pommes frites Krautsalat	Vegetarische KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	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
 (SCH) Schaf
 (S) Schwein
 (L) Lamm
 (K) Krebstiere

KW 23 01.06.2026 - 07.06.2026

KW 24 08.06.2026 - 14.06.2026

M 9

M 9

Mo
6 SOJABÄLLCHEN
in Tomatensauce
Kartoffelpüree aus frischen
Kartoffeln
Gemischter Blattsalat mit
Sojadressing

Mo
SPAGHETTI
(glutenfrei)
mit Tomatensauce
Gurkensalat in Essig-Öl-
Dressing

Di
MINISTRONE
italienische Gemüsesuppe

Di
**Orientalische
LINSENSUPPE**

Mi
orient. PFANNE
(mit Sonnenblumengranulat)
Tomatenreis
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)

Mi
RÖSTKARTOFFELN
Dip mit Kräutern
(Sojabasis)
Pfannengemüse

Do
VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabigemüse in Sauce
Salzkartoffeln

Do
**CHAMPIGNONS IN
SAUCE**
mit Spaghetti
(glutenfrei)
gemischter Blattsalat mit
italienischem Dressing

Fr
SPIRALNUDELN
(glutenfrei)
mit
Linsengemüse

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 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.