

KW 28 Teens 06.07.2026 - 12.07.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6	M 7
Mo	CANNELLONI (Ricotta-Spinat-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	HÄHNCHEN-GULASCH (G) in Budapester Sauce (Tomatensauce mit Paprikastreifen) Salzkartoffeln Krautsalat	4 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Reis Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Di	SÜßKARTOFFELEINTOPF (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing	KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	PIZZASCHNITTE MARGHERITA mit Tomate und Käse Gurkensalat in Joghurtdressing	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	
Mi	CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblumengranulat) grüne Bohnen Vollkornreis	SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	4 CHICKEN-NUGGETS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Barbecuesauce Mais Reis	4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Rahmsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing	4 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais Reis	—	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Do	PENNE mit Zucchini-Sauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	KAISERSCHMARRN mit Vanillesauce	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	4 MINI-VEGGIE-FRIKADELLEN (u.a. mit Erbsen, Möhre) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—	—
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Fr	BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	KARTOFFELSUPPE (G) mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) und Mini-Geflügel- Hackbällchen Brötchen	SPÄTZLE mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurtdressing	Vegetarische KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Brötchen	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	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

(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

KW 27 29.06.2026 - 05.07.2026

KW 28 06.07.2026 - 12.07.2026

M 9

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

Mo

6 VEGGIE-BÄLLCHEN
(Sojabasis)
in
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Di

LINSEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Di

SÜßKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Mi

SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Mi

CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Do

QUINOA-BRATLING
(aus Quinoa und Erbsen)
Erbsen
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

Do

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabi in Sauce
Salzkartoffeln

Fr

GYROSSUPPE
mit Veggieflets
(Pilzeiweißbasis)
bunter Paprika und Mais

Fr

BLUMENKOHL
in holländischer Sauce
Salzkartoffeln

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.