

KW 30 Teens 20.07.2026 - 26.07.2026

M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

M 6

M 7

Mo	 <b>SALZKARTOFFELN</b> Kräuterdip gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	 <b>BÖREKSTANGE (R)</b> (mit Rinderhackfleisch) Bulgursalat Zaziki	<b>Ungarisches RINDERGULASCH (R)</b> (Zwiebel-Tomaten-Sauce) Nudeln Apfelmus	<b>MINISTRONE</b> italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Paprika, Zucchini) Brötchen	<b>PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF</b> Nudeln Apfelmus	—	—
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Ananasjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Di	<b>MÖHREINTOPF</b> mit Kartoffeln zubereitet Sonnenblumenkerne	 <b>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G)</b> in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen Vollkornreis	<b>GNOCHCHI</b> mit Lauch-Käse-Sauce Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	<b>KARTOFFELGRATIN</b> Pfannengemüse (u.a. mit Möhren, Erbsen, Brokkoli) Joghurt dip mit Kräutern	<b>VEGGIE GESCHNETZELTES</b> (Pflz- u. Erbsenproteinbasis) in Curry-Früchte-Sauce (u.a. mit Apfel, Aprikose, Birne) Erbsen, Vollkornreis	—	—
	A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Mi	 <b>SERPENTINI</b> (gedrehte Röhrennudeln) mit Möhrensauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	<b>BLUMENKOHL-KARTOFFEL-AUFLAUF</b> mit Käse überbacken	<b>CHICKEN BITES (G)</b> (panierte Hähnchenbruststücke) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>SPAGHETTI (R)</b> mit Bolognesesauce (Rindfleisch) blanchierter Möhrensalat	<b>2 VEGGIE-SCHNITZEL</b> (paniert, Schwarzwurzelbasis) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Do	 <b>PENNE</b> mit Tomatensauce Caprese (mit Mozzarella) Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>3 CEVAPCICI (G)</b> (Geflügel-Hackröllchen) Tomatenreis Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>MILCHREIS</b> mit Pfirsichspalten	<b>LINSENGEMÜSE</b> mit Paprika, Zucchini und Tomate Spätzle	<b>3 VEGGIE-CEVAPCICI</b> (Erbsenprotein-Basis) Tomatenreis Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>3 CEVAPCICI (G)</b> (Geflügel-Hackröllchen) Pommes frites Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)	<b>3 VEGGIE-CEVAPCICI</b> (Erbsenprotein-Basis) Pommes frites Zaziki Farmersalat (Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Fr	<b>6 MINI-REIBEKUCHEN</b> mit Apfelmus	 <b>FISCHCURRY (F)</b> (mit Seelachs) mit Lauch und Apfelstreifen Brokkoli, Reis 	<b>Italienische TOMATENSUPPE (G)</b> mit Tomatenstücken und Mini-Geflügelhackbällchen Brötchen	<b>GEFÜLLTE PASTA</b> (vegetarische Füllung) mit Käsesauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	<b>Italienische TOMATENSUPPE</b> mit Tomatenstücken und Reiseinlage Brötchen	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Schokopudding 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/Schaf  
(K) Krebstiere

**KW 29** 13.07.2026 - 19.07.2026

**KW 30** 20.07.2026 - 26.07.2026

M 9

M 9

Mo  
**serbische  
BOHNENSUPPE**  
(u.a. Bohnen, Paprika,  
Möhren)  
mit Kartoffeln zubereitet

Mo  
**PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF**  
mit glutenfreien Nudeln  
Apfelmus

Di  
**3 VEGGIE-CEVAPCICI**  
(Erbsenprotein-Basis)  
Quinoa-Paprika  
Kräuterdip  
mit Soja

Di  
**Frischer  
MÖHRENTOPF**  
mit Kartoffeln

Mi  
**VEGGIE-BÄLLCHEN**  
(Sojabasis)  
Kartoffelsalat  
frischer Gurkensalat mit  
Essig + Öl

Mi  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kohlrabigemüse in Sauce  
Salzkartoffeln

Do  
**RÖSTKARTOFFELN**  
frisches Möhrengemüse  
Kräuterdip mit  
Soja

Do  
**NUDELN**  
(glutenfrei)  
mit  
Tomatensauce

Fr  
**QUINOA-BRATLING**  
(aus Quinoa und Erbsen)  
Spinat  
Salzkartoffeln

Fr  
**Italienische  
TOMATENSUPPE**  
mit Tomatenstückchen  
mit Reiseinlage

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

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.