











KW 32 Teens 03.08.2026 - 09.08.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6
Mo	 <b>BUNTE SPIRELLI</b> mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	<b>CHOP SUEY (G)</b> asiatisches Gericht mit Gemüse (u.a. Champignons, Bambussprossen, Mungobohnenkeime) Hühnerfleisch und Asia-BIO-Vollkornnudeln	<b>RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R)</b> Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>Vegetarische ERBSENSUPPE</b> mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Brötchen	<b>GEMÜSE-FRIKADELLE</b> (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	<b>PIZZASCHNITTE MARGHERITA</b> mit Tomate und Käse Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)
	A Fruchtjoghurt-Becher	 B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C
Di	<b>MINISTRONE</b> italienische Gemüsesuppe (u.a. mit Möhren, Zucchini, Paprika) 3 Mini-Brötchen	<b>HÄHNCHENCURRY (G)</b> mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis	<b>HÄHNCHEN-SCHNITZEL (G)</b> (paniert) mit Tomatensauce Erbsen BIO-Spaghetti	<b>GEMÜSETELLER</b> (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) mit Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	 <b>VEGGIE-CURRY</b> mit Kichererbsen, Möhren, Mango, Apfel und Lauch BIO-Reis	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Vanillepudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Mi	 <b>SESAMKARTOFFELN</b> Pfannengemüse (u.a. mit Bohnen, Paprika, Erbsen) Kräuterdip mit Quark	<b>GEFÜLLTE PASTA</b> (vegetarische Füllung) mit Tomaten-Spinat-Sauce Möhrensalat	<b>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G)</b> in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	<b>NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF (R)</b> (Rindfleisch) mit Käse überbacken	<b>VEGGIE-GESCHNETZELTES</b> (Pilz- und Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	—
	A Pudding-Becher	 B frisches Obst	C Pflaumenjoghurt lose mit BIO-Joghurt	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Do	<b>BIO-PENNE</b> mit Champignonsauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing (Essig-Öl-Dressing mit Kräutern)	 <b>3 CEVAPCICI (G)</b> (Geflügel-Hackröllchen) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat	<b>GRIEBREI</b> mit Kirschen	<b>RÜHREI</b> Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	<b>3 VEGGIE-CEVAPCICI</b> (Erbsenproteinbasis) Vollkorn-Quinoa Zaziki Krautsalat	—
	A Gebäck o. Riegel	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	
Fr	<b>2 VEGGIE-SCHNITZEL</b> (Schwarzwurzelbasis) mit Rahmsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	 <b>SEELACHSSTÜCKE (F)</b> in Dillsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	<b>HACKFLEISCH-SUPPE (R)</b> Pizza Art mit Rinderhackfleisch, Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	<b>SPIRELLI</b> mit Tomatensauce Eisbergsalat mit Joghurtdressing	<b>GEMÜSE-SUPPE</b> Pizza Art mit Mais und Paprika 3 Mini-Brötchen	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C BIO-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  
(S) Schwein  
(L) Lamm/Schaf  
(K) Krebstiere

**KW 31** 27.07.2026 - 02.08.2026

M 9

Mo  
**SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
mit Tomatensauce  
gemischtger Blattsalat mit  
Essig-Öl-Dressing

Di  
**Orientalische  
LINSENSUPPE**

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

Do  
**6 SOJABÄLLCHEN**  
in Curry-Tomatensauce  
Erbsen  
Reis

Fr  
**SPIRALNUDELN**  
(glutenfrei)  
mit  
Linsengemüse

**KW 32** 03.08.2026 - 09.08.2026

M 9

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

Di  
**MINISTRONE**  
italienische Gemüsesuppe

Mi  
**RÖSTKARTOFFELN**  
Dip mit Kräutern  
(Sojabasis)  
Pfannengemüse

Do  
**SPAGHETTI**  
(glutenfrei)  
Champignons in Sauce  
gemischter Blattsalat mit  
italienischem Dressing

Fr  
**QUINOA-FRIKADELLE**  
(mit Erbsen)  
Sauce  
Salzkartoffeln  
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

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