

# Speiseplan



**Schule:** Mengenicher Strasse

**Der Speiseplan gilt für die KW 25 , also vom 15.06.2026 bis 19.06.2026**

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen“.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Bio-Gnocchi <sup>(c)</sup> mit Ratatouille dazu geriebenen Parmesan <sup>(g1)</sup>	Nudelsalat <sup>(a1)</sup> mit Gemüse Nuggets <sup>(a1)</sup>	Ital. Putenschnitzel Caprese <sup>(g1,g2)</sup> überbacken mit Mozzarella , Tomate und Pesto dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>(a1,a3,a4,a5,k)</sup>	Blumenkohlröschen mit Frischkäse und Gouda <sup>(g1,g2)</sup> gratiniert dazu türkischen Reis <sup>(a1,g1,c)</sup>	Seelachsfilet <sup>(d)</sup> unter einer Cashew-Dill-Kruste <sup>(g1,h4)</sup> dazu gebackene Bio-Kartoffeln
VEGETARISCHE ALTERNATIVE			Hallumi <sup>(g1,g2)</sup> überbacken mit Mozzarella, Tomate und Pesto dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>(a1,a3,a4,a5,k)</sup>		Tofuschnitte <sup>(f)</sup> unter einer Cashew-Dill-Kruste <sup>(g1,h4)</sup> dazu gebackene Bio-Kartoffeln
SALAT + ROHKOST	Rohkost saisonal		Rohkost saisonal	Tomatensalat mit Fetakäse <sup>(g)</sup>	Blattsalat Edamame, Möhren dazu French-Dressing <sup>(f)</sup>
OBST + DESSERT	Saisonales Obst	Capri Eis <sup>(-)</sup>	Saisonales Obst		

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Essen für Kinder mit Allergien und/oder Unverträglichkeiten werden nach Absprache mit den vor Ort Verantwortlichen (OGS-Leitung + Küchenleitung) nach dem Allergen-Leitfaden umgesetzt und gesondert vermerkt.

# Speiseplan



Schule:

Der Speiseplan gilt für die KW \_\_\_\_\_, also vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen“.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ					
VEGETARISCHE ALTERNATIVE					
SALAT + ROHKOST					
OBST + DESSERT					

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Essen für Kinder mit Allergien und/oder Unverträglichkeiten werden nach Absprache mit den vor Ort Verantwortlichen (OGS-Leitung + Küchenleitung) nach dem Allergen-Leitfaden umgesetzt und gesondert vermerkt.