

Speiseplan



22.09. – 26.06.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Tag der Schulverpflegung	Freitag
Essen I	Nudelauflauf mit Gouda gratiniert, dazu eine Gemüseauswahl und Tomaten-Basilikumsauce A ¹ B C E J	Chili Con oder Sin Carne mit Rinderhack oder Soja, Bohnen, Tomaten, Mais und Schmand, Koriander, dazu Reis und Baguette	MSC-Fischfilet natur oder gebacken mit Sauce Hollandaise, dazu frischer Blumenkohl und Salzkartoffeln	"Gemüse Tajine" geschmortes Gemüse mit Kichererbsen, Süßkartoffeln, Aprikosen und Tomaten, dazu CousCous A ^I B C E J	"Pizzatag" Verschiedene Pizzen Salami, Hawaii, Margherita, Verdura, usw. zum selber zusammenstellen A¹ B C F J
Essen II	Eier in Senfsauce, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln BCEJK	Salatbar Knackige Salate und Dressings zum Selber zusammenstellen dazu Vollkornbaguette A' B C E J K	Blumenkohl-Käse Medaillon mit Sauce Hollandaise, Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree	Holsteiner Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Schnittlauch, dazu Creme-Fraiche und Bauernbrot BCJK	"Grab a Snack" Verschiedene Snacks als Überraschungsessen -
Salat	Tomate-Mozzarella mit Basilikum BCF	Mexikanischer Salat mit Koriander -	Kopfsalat mit Zitronensahne BCJK	Apfel-Möhren Rohkost -	Salat mit Frenchdressing (2,6,11) BCJK
Obst/Dessert	Erdbeer-Joghurt B C	Obstsalat -	Hausgebackener Kuchen ABCEI	Obst -	Dessert -

Salat oder Obst/Dessert in Essen I oder II inbegriffen.

Änderungen behalten wir uns vor ;-)

Zusätzlich zum Speisenangebot bieten wir wenn möglich ein Pastabuffet mit leckerer Pasta, verschiedenen Saucen, Pesto, Gemüse und Käse an.

H-Milch, Reis, Milchreis, Farfalle, Spaghetti, Penne, Fusilli, Bulgur, Tofu, Spinat, Erbsen, frische Möhren sind für Euch immer in BIO Qualität, biozertifiziert durch DE-ÖKO-039 (GfRS)



Allergiker bitte VOR dem Essen am Tresen melden! Laktosefreie Milch und glutenfreie Pasta sind leider noch nicht Bio.