

SPEISEPLAN Appetit auf Gut

Speiseplanwoche 40

vom 28.09.2026 bis 02.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putenbratwurst ^{Ge,i,j} mit Jus ^{f,R} , Bohnengemüse und Kartoffelpüree ^{1,3,g,l,la} 	Exotisches Szegendiner Gulasch ^{i,S} dazu Semmelknödel ^{la,a1,c,g,la}	Kartoffeltasche mit Kräuterfrischkäse gefüllt ^g dazu Rahmgemüse (Karotten, Blumenkohl ,Brokkoli) ^{g,la}	Hirtenrolle ^{a,a1,g,j,S} an Gemüse- Tomatensoße ^{3,i} mit Bio Reis	gedünsteter Zitronenlachs aus dem Ofen ^F mit Kräuterhollandaise ^{c,g,la} und Röstkartoffeln 
Menü 2	Gnocchi Mediterraneo (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika) mit Käse überbacken ^{c,g,la} dazu Kräutersoße ^{g,la}	Ratatouillegemüse (Zucchini, Zwiebel, Paprika) mit Feta gratiniert ^g dazu Bio Vollkornreis 	Spinat Ricotta Knödel ^{la,a1,c,g,la} mit Tomatensoße und Ebly ^{a,a1} 	Tomate-Mozzarella Strudel ^{a,a1,a2,a3,g} an Gemüsesalat ^{3,i} 	Bio Penne ^{a,a1} mit Käsesoße ^{g,la} und Grana Padano ^{1,2,g}
Salat	Chinakohlsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Paprikasalat	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Senfdressing ^j Bohnen-Mais-Salat	Endiviensalat mit Joghurdressing ^{11,c,g,j,la} Karottensalat	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse ^{5,g,l}	Feldsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Quarkspeise mit Pfirsich ^{g,la}	Banane 	Bircher Müsli ^{3,a,a4,g,la}	Obstsalat ³ mit einem Klecks Sahne ^{g,la}	Zwetschgen



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten



Die Angebote/Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst. Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes ^{g, Ge, la} mit Bohnengemüse dazu Kartoffelpüree ^{1,3,g,l, la}	Schweinehalssteak ^S an Ratatouille dazu Wedges und Kräuterbutter ^{g, la}	Käs´spätzle ^{a, a1, c, g, la} mit brauner Soße und Röstzwiebeln ^{a, a1}	Hühnerfrikassee mit Erbsen ^{g, Ge, la} dazu Bio Vollkornreis	Lachs-Spinat-Soße ^{a, a1, F, g, la} mit Bio Penne ^{a, a1} dazu Grana Padano ^{1,2,g}
Menü 2	Vegi Balls in ^{a, a1, a3, a4, f} Tomatensoße dazu Spinatknöpfe ^{a, a1, c}	Bergkäseknödel ^{a, a1, c, g, la} mit leichter Basilikumsoße ^{a, a1, g, la} dazu Rahmspinat ^{g, la}	vegetarisch gefüllte Paprika ^{2, a, a1, g} mit Tomatensoße und Bio Reis	Gemüseköttbullar ^c in Kräutersoße ^{g, la} dazu Kartoffelpüree ^{1,3,g,l, la}	Italienischer Eblytopf ^{1,2,a,a1,g,h,h4} mit Kräuter Ciabatta ^{1,2,a,a1,a3}
Salat	grüne Bohnen Salat gemischter Blattsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Gemüsesalat ^{3,i} Blattsalat mit Senfdressing ^j	Karottensalat Eisbergsalat mit Senfdressing ^j	Gurkensalat ⁱ Lollo Rosso mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	Chinakohlsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Himbeerfruchtjoghurt ^{g, la}	Orange	Käsekuchen ^{a, a1, c, g, la}	Kirschgötterspeise ^R	Birne



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten



Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst. Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu ^{2,3,a,a1,g} dazu Rahmsoße ^{f,g,la,R} und Bio Vollkorn Penne ^{a,a1}	geschlagene Bratwurst ^{2,8,i,j,S} mit brauner Soße und Kartoffelsalat ⁱ	Bio Spaghetti ^{a,a1} dazu Tomatengemüesoße (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika) und Grana Padano ^{1,2,g}	Schaschlikpfanne mit Bio Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Karotten ^R dazu Bio Vollkornreis	Alaska Seelachsroulade mit Karotten, Sellerie und Zucchini gefüllt ^{F,i} dazu Zitronen-Kräuter-Soße ^{g,la} , Erbsengemüse und Petersilienkartoffel
Menü 2	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt und mit Käse überbacken ^{a,a1,c,g,la} dazu Tomatensoße und Grana Padano ^{1,2,g}	Gemüsemaultaschen ^{a,a1,c,i} mit brauner Soße und Kartoffelsalat ⁱ	Apfelstrudel ^{3,a,a1,g} mit Vanille Soße ^{g,la}	Gemüse - Schnitzel aus Sellerie, Brokkoli, grüne Erbsen, Karotten, Kartoffeln ^{a,a1,a4} dazu Kürbisssoße ^{g,la} und Dinkelspätzle ^{a,a1,c}	Gemüsestrudel ^{4,a,a1,g,k,la} mit Zitronen-Kräuter-Soße ^{g,la}
Salat	Gurkensalat ⁱ Kopfsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j}	Karottensalat Chinakohlsalat mit Senfdressing ^j	Bohnen-Mais-Salat Eisbergsalat mit Senfdressing ^j	Rettichsalat ^{11,c,g,j,la} Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l}	Kopfsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Grießpudding ^{a,a1,g,la}	Apfelmus ³	Bircher Müsli ^{3,a,a4,g,la}	Schokoladen Donut ^{1,a,a1,a2,g,la}	Banane



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten



Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst. Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbraten ^{3,a,c,i,j,S} mit Rahmsoße ^{f,g,la,R} und Dinkelspätzle ^{a,a1,c}	Maultaschen mit Rindfleischfüllung, Lauch und Sellerie ^{a,a1,c,i,R} dazu Jus ^{f,R} und Kartoffelsalat ⁱ	Tortellini Tricolori gefüllt mit Spinat und Ricotta ^{a,a1,c,g} dazu Sahne-Gemüse-Soße (Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika) ^{a,a1,g,la} und Grana Padano ^{1,2,g}	Schinkennudeln mit Bionudeln und Putenschinken ^{2,3,a,a1,c,Ge} dazu Tomatensoße	Pangasiusfilet unter einer Käse- Tomatenkruste ^{a,a1,F,g} dazu Schnittlauchsoße ^{a,a1,g,la} und Kräuterkartoffeln
Menü 2	pikantes rotes Linsencurry mit Karotten, Paprika und Kokos dazu Bio Vollkornreis	Schupfnudelgemüsepfanne (Paprika, Erbsen, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln) ^{a,a1,c} dazu Kräutersoße ^g	Gemüsebratling ^{a,a1} mit Tomatensoße und Risoleekartoffeln	Falafelbällchen ⁱ mit Asia-Gemüse-Soße und Bio Reis	Kürbis-Gnocchi-Pfanne mit Hirtenkäse ^{3,a,a1,g} dazu Schnittlauchsoße ^{a,a1,g,la}
Salat	Chinakohlsalat mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Paprikasalat	Romanasalat mit Senfdressing ^j Gurken-Tomatensalat mit Hirtenkäse ^{5,g,l}	Karottensalat Eisbergsalat mit Senfdressing ^j	Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Kichererbsensalat mit Basilikum und Avocado ³	Kopfsalat mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Vanillepudding ^{g,la}	Obstsalat ³ mit einem Klecks Schlagsahne ^{g,la}	Hausgemachte Mousse au Chocolate ^{f,g,la}	Quarkspeise mit Waldfrüchten ^{g,la}	Apfel



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten



Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst. Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelbällchen in ^{a,a1,c,Ge} Käsesoße ^{g,la} dazu Bio Reis	saure Linsen aus braunen Bio Linsen, Karotten, Sellerie und Lauch ^{1,3,a,a1,i,l} dazu Dinkelspätzle ^{a,a1,c} und Geflügelwienerle ^{2,3,Ge} 	Kürbis-Gnocchi-Pfanne mit Hirtenkäse ^{3,a,a1,g} dazu Petersiliensoße ^{a,a1,g,la} und Grana Padano ^{1,2,g} 	Currywurst ^{2,i,j,R} mit Currysoße ^{11,i,j} und Wedges	paniertes Schollenfilet ^{a,a1,F} dazu Kartoffelsalat ⁱ und Ajvar- Sauerrahm Dip ^{g,la} 
Menü 2	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken ^{g,la} dazu Käsesoße ^{g,la} und Petersilienkartoffel 	Hirtentasche mit Feta gefüllt ^{a,a1,c,g,la} Champignonrahmsauce mit frischen Champignons ^{a,a1,g,la} dazu Ebly ^{a,a1}	Dinkel-Krautspätzle mit Weißkraut ^{a,a1,c,i} dazu braune Soße	gefüllte Zucchini mit Paprika, Zwiebeln und Feta ^g mit Tomatensoße und Bio Vollkornreis 	Südtiroler Graupenrisotto mit Äpfel und Nüssen ^{1,2,3,a,a3,g,h,w3} dazu grüne Pestosoße ^{a,a1,g,h4,la}
Salat	gemischter Blattsalat mit Radicchio mit Frenchdressing ^{11,c,i,j} Blumenkohlsalat ^{11,c,j}	Eisbergsalat mit Senfdressing ^j Paprika Lauchsalat	Kopfsalat mit Joghurtdressing ^{11,c,g,j,la} Zucchini Salat	Feldsalat mit Balsamicodressing ^{1,j,l} Rote Beete Salat ^{1,j,l}	Blattsalat mit Gemüsestreifen ^{3,i} mit Kräuterdressing ^j
Dessert	Bio Milchreis ^{g,la} mit Erdbeertopping	Clementine	Stracciatellajoghurt ^{g,la} 	Bratapfelkuchen ^{a,a1,c,g,la}	Kiwi



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten



Die Angebote/Komponenten mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst.
Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Menü 1

Montag

(Mauerfall vor 37 Jahren)

kleine Rostbratwürstchen^{2,8,i,j,S}
mit einer Majoransoße^{f,R}
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree^{1,3,g,l,la}

Dienstag

panierte
Leberkäse'scheibe^{1,2,3,8,a,c,i,j,R,S}
(in Anlehnung an das
„DDR Jägerschnitzel“
(panierte Jagdwurst))
mit Tomatensoße
dazu Bio Gabelspaghetti^{a,a1}

Mittwoch

Vegetarischer Hoppelpoppel^{c,f}
(ostdeutsches
„Bauernfrühstück“ mit
Sojastreifen)
dazu braune Soße

Donnerstag

Soljanka^{2,3,8,j,S}
(Eintopf mit Kassler,
Lyoner, Zwiebeln, Paprika
und Essiggurken)
dazu Sauerrahm^{g,la}
und Roggenbrötchen^{a,a1,a2,a3}

Freitag

Gebratenes Forellenfilet
mit gerösteten Mandeln^{F,h,h1}
dazu Dillsoße^{g,la}
und Risi Bisi
(Bio Vollkorn Reis mit Erbsen)

Menü 2

Gebundene Steckrüben mit
Champignons
(angelehnt an Teltower
Rübchen)^{g,la}
dazu Semmelknödel^{la,a1,c,g,la}

Kartoffel Eintopf
mit Wurzelgemüseⁱ
dazu eine Weizensemmel^{la,a1,a3}

Senfeier^{a,a1,c,g,j,la}
(hartgekochte Eier in einer
Senfsoße)
dazu Karottengemüse
und Salzkartoffel

Blumenkohl und Karotten
in Bechamelsauce überbacken^{a,a1,g}
dazu Kartoffelpuffer

Quarkkälchen
ohne Rosinen^{a,a1,c,g}
mit Apfelmus³

Salat

gemischter Blattsalat
mit Frenchdressing^{11,c,i,j}

Rote Beete Salat^{1,j,l}

Endiviensalat
mit Senfdressing^j

Selleriesalat mit Ananas^{11,3,c,i,j}

Eisbergsalat
mit Joghurdressing^{11,c,g,j,la}
und Croutons^{a,a1,g,i}

bunter Nudelsalat
mit Bio Nudeln^{11,5,a,a1,c,j,l}

Feldsalat
mit Balsamicodressing^{1,j,l}

Bohnen-Mais-Salat

gemischter Blattsalat
mit Kräuterdressing^j

Dessert

Quarkspeise mit Pflirsich^{g,la}

Mandel Bienenstich^{a,a1,c,f,g,h,h1,la}

Kirschtörtchen^{3,a,a1,g}

Roter Wackelpudding^R
dazu Soße mit
Vanillegeschmack^{g,la}

Banane



Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten



Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.
Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst.
Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.



Das Küchenteam wünscht
einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.