

Speiseplan November 2026

09. bis 13. November 2026

- Mo. Bio- Rigatoni mit Tomaten- Mascarponesauce und geriebene Käse, Salat (K)
- Di. Fischstäbchen, Bio-Petersilienkartoffeln, Rote Beete Salat (K)
Petersilienkartoffeln mit Dip und Rote Beete Salat
- Mi. Lasagne mit Salat der Jahreszeit (K)
Spinat- Lasagne, Salat der Jahreszeit (K)
- Do. Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Rohkost (K)
Vegetarisches Geschnetzeltes mit Reis und Rohkost (K)
- Fr. Buchstabensuppe, Pfannkuchen mit Apfelmus (K)

16. bis 20. November 2026

- Mo. Gefüllte Kartoffeltasche mit Dip und Salat (K)
- Di. Schinkennudeln (Bio-Nudeln) mit Tomatensauce und Marktsalat (K)
Gebratene Bio-Nudeln mit Tomatensauce und Marktsalat (K)
- Mi. **Buß- und Bettag kein Unterricht**
- Do. Backfisch mit Petersilienkartoffeln (Bio), Dip, Zitrone, grüner Salat (K)
Bratling mit Bio-Kartoffeln, Dip und grüner Salat (K)
- Fr. Cannelloni überbacken, Rohkost (K)

23. bis 27. November 2026

- Mo. Spirelli mit Tomatensauce, geriebener Käse, Rohkostsalat (K)
- Di. Putengyros, Fladenbrot, Zaziki, Tomaten, Eisbergsalat, Weißkraut (K)
Vegetarisches Gyros, Zaziki, Tomaten, Weißkraut, Eisbergsalat (K)
- Mi. Pizza Salami mit grünem Salat (K)
Pizza Margaritha mit grünem Salat (K)
- Do. Geflügel- Köttbullar mit Vollkornreis und Gurkensalat (K)
Gemüse- Köttbullar mit Vollkornreis und Gurkensalat(K)
- Fr. Kartoffelgratin mit Gurkensalat (K)

Vegetarisches Gericht

* Fisch  aus nachhaltiger Zucht

Im Salat können Spuren von Konservierungsstoffen und Farbstoffen enthalten sein.

Bei unseren Speisen können Spuren von Allergenen vorhanden sein! Für Rückfragen bitte an die Küchenleitung wenden. -Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: K = „mit Konservierungsstoff“ - F = „mit Farbstoff“ - P = „mit Phosphat“