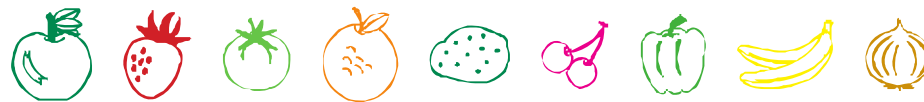


# Speiseplan



Schule: GGS-Astrid-Lindgren-Schule

Nr. 2

Der Speiseplan gilt für die KW 17,21,25,29,39 „also vom 13.04.2026 bis 16.10.2026

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>	Seelachsfilet <sup>(d)</sup> unter einer Cashew-Dill-Kruste <sup>(g1,h4)</sup> dazu gebackene Bio-Kartoffeln	Blumenkohlröschen mit Frischkäse und Gouda <sup>(g1,g2)</sup> gratiniert dazu türkischen Reis <sup>(a1,g1,c)</sup>	Ital. Putenschnitzel Caprese <sup>(g1,g2)</sup> In Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella und Pesto dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>(a1,a3,a4,a5,k)</sup>	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen <sup>(g1,g2)</sup>
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Tofuschnitte <sup>(f)</sup> unter einer Cashew-Dill-Kruste <sup>(g1,h4)</sup> dazu gebackene Bio-Kartoffeln		Hallumi <sup>(g1,g2)</sup> In Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella und Pesto dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen <sup>(a1,a3,a4,a5,k)</sup>	
SALAT + ROHKOST	Rohkost saisonal	Blattsalat Edamame, Möhren dazu French-Dressing <sup>(f)</sup>	Griech. Bauernsalat Bio-Tomaten, Gurken, Oliven, Feta <sup>(g1,g2)</sup> , Zwiebeln, dicke weiße Bohnen dazu Essig & Öl	Rohkost saisonal	Blattsalat (Cranberrys, Kürbiskernen und Lauchzwiebeln) dazu Himbeer-Essig & Olivenöl
OBST + DESSERT	Saisonales Obst			Saisonales Obst	Flutsch-Finger <sup>(10,1)</sup>

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.