

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 ^(c) mit Ratatouille dazu geriebenen Parmesan ^(g1,2-c)	Seelachsfilet ^(d) unter einer Cashew-Dill-Kruste ^(g1,h4) dazu gebackene Kartoffeln	Blumenkohlröschen mit Frischkäse und Gouda ^(g1,g2) gratiniert dazu türkischen Reis ^(a1,g1,c)	Ital. Putenschnitzel Caprese ^(g1,g2) In Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella und Pesto ^(g1,2-c) dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen ^(a1,a3,a4,a5,k,10)	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen ^(g1,g2)
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Blumenkohl unter einer Cashew-Dill-Kruste ^(g1,h4) dazu gebackene Kartoffeln		Hallumi ^(g1,g2) In Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella und Pesto dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen ^(a1,a3,a4,a5,k,10)	
SALAT + ROHKOST	Rohkost saisonal	Blattsalat Edamame, Möhren dazu French-Dressing ^(f)	Rohkost saisonal	Griech. Bauernsalat Bio-Tomaten, Gurken, Oliven, Feta ^(g1,g2) , Zwiebeln, dicke weiße Bohnen dazu Essig ^(3,5,10) & Öl	Blattsalat (Cranberrys, Kürbiskernen und Lauchzwiebeln) dazu Himbeer- Essig ^(3,5,10) & Olivenöl
OBST + DESSERT	Saisonales Obst		Saisonales Obst		Flutsch-Finger ^(10,1)

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.