

# Speiseplan



Schule: Netzwerk e.V

2.

Der Speiseplan gilt für die KW 44-13 „also vom 27.10.2025 bis 27.03.2026

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen“.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Gnocchi <sup>(a1)</sup> al Napoli (Tomate, Paprika, Aubergine, Zucchini, Artischocke) dazu Fetakäse <sup>(g1,g2)</sup>	Thunfisch-Tomaten- Frischkäsecreme <sup>(d, g1, g2)</sup> (Kapern, Paprika, Zwiebeln) mit Vollkorn-Penne <sup>(a1)</sup>	Vegetarisches Knusperfilet <sup>(a1, a4, f, 10)</sup> (Sojaprotein) dazu Kartoffel-Wedges	Hühner-Frikassee <sup>(g1,g2)</sup> (Spargel, Wachsbrockbohnen) dazu Vollkornreis	Gemüsesuppe <sup>(i)</sup> (Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli) dazu Oberländerbrot <sup>(a1)</sup>
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Tomaten- Frischkäsecreme <sup>(g1, g2, f)</sup> (Sojagranulat, Kapern, Paprika, Zwiebeln) mit Vollkorn-Penne <sup>(a1)</sup>		Mais-Bohnenragout <sup>(g1,g2)</sup> (Wachsbrockbohnen, Zwiebeln) dazu Vollkornreis	
SALAT + ROHKOST	Rohkost saisonal	Rohkost saisonal	Eisbergsalat mit Tomaten und Gurken, dazu Cocktailsoße <sup>(f, 10)</sup>		
OBST + DESSERT			Obst saisonal	Obst saisonal	Schokopudding <sup>(g1, g2, 10)</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.