Speiseplan

NETZWERK e.V.
Soziale Dienste und Ökologische Bildung

Schule: GGS-Nußbaumerstraße

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)	Seelachsfilet(d) unter einer Cashew-Dill-Kruste (g1,h4) dazu gebackene Bio-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 dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen (a1,a3,a4,a5,k)	Pfannkuchen (a1,c,g1,g2) mit heißen Kirschen
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Tofuschnitte(f) unter einer Cashew-Dill-Kruste (g1,h4) dazu gebackene Bio-Kartoffeln		Hallumi (g1,g2) In Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella und Pesto dazu Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen (a1,a3,a4,a5,k)	
SALAT + ROHKOST	Rohkost saisonal	Blattsalat Edamame, Möhren dazu French-Dressing (f)	Griech. Bauernsalat Bio-Tomaten, Gurken, Oliven, Feta(g1,g2), Zwiebeln, dicke weiße Bohnen dazu Essig & Öl	Rohkost saisonal	Rohkost saisonal
OBST + DESSERT	Saisonales Obst			Saisonales Obst	Saisonales Obst

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.