

# Speiseplan 2026 KW 17

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Gemischte Nudeln</b></p> <p>mit hausgemachter Bolognese</p> <p>Dazu gibt's einen Rote-Beete-Salat</p> <p><i>a,g</i> <i>Glutenfreie Alternative</i></p>	<p><b>Hähnchen-Rahm-Geschnetzeltes</b></p> <p>mit Reis</p> <p><u>Alternative:</u></p> <p><b>Tofu-Rahm-Geschnetzeltes</b></p> <p>mit Reis</p> <p><i>g</i></p>	<p><b>Internationaler Tag</b></p> <p><b>Unterstufe:</b></p> <p><b>JAPAN</b></p> <p><b>Sushi Rahmen</b></p> <p><i>a,b,g</i> <i>Glutenfreie Alternative</i></p>	<p><b>Quesadillas</b></p> <p>mit Käse und Spinat</p> <p>Dazu gibt's einen Salsa Dip</p> <p><i>a,g</i> <i>Glutenfreie Alternative</i></p>	<p>Leckerer <b>Kartoffel Auflauf</b></p> <p>mit Brokkoli und Béchamelsoße</p> <p><i>a,g</i> <i>Glutenfreie Alternative</i></p>
<p>Erdbeermilch</p> <p><i>g</i></p>	<p>Apfelmus</p>	<p>Mochi Eis</p> <p><i>a,g</i></p>	<p>Schokoladen Pudding</p> <p><i>g</i></p>	

Gemeldete Unverträglichkeiten und Allergien werden täglich bei den jeweiligen Speisen berücksichtigt (siehe Legende unten). Vegetarische Alternative zu einem Fleischgericht steht stets extra dabei.

a) Gluten

b) Ei

c) Meerestiere

d) Schweinefleisch

e) Meerestiere

f) Soja

g) Milch / Lactose

h) Schalenfrüchte (Nüsse)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

# KW 17



Wochentag



Montag



Nudeln mit  
Bolognese und Rote-  
Beete-Salat



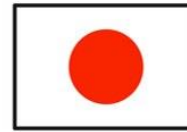
Dienstag



Hähnchen-Rahm-  
geschnetzeltes oder  
Tofu-Rahm-  
Geschnetzeltes mit Reis

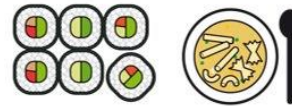


Mittwoch



JAPAN

**INTERNATIONALER  
TAG**



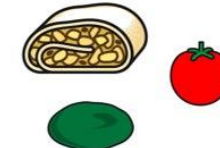
Sushi und  
Rahmen



Mochi Eis



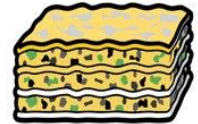
Donnerstag



Quesadillas mit Käse,  
Spinat und Salsadip



Freitag



Kartoffelauflauf mit  
Brokkoli und  
Béchamelsauce



Hauptgang  
mit



Dessert



Erdbeermilch



Apfelmus



Schokopudding