

Speiseplan



Schule: GGS-Am Rosenmaar

4.

Der Speiseplan gilt für die KW 47,51,5,9,13 „also wom“ 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 | Spaghetti(a1) mit fruchtiger Tomatensoße dazu gerieben Parmesan(g1) | Kibbeling (a1,d) (Kabeljau) mit Gemüse-Reis und veganer Remoulade(f) | Mini Ofen-Kartoffeln (gebacken mit Meersalz) dazu Kräuter-Quark (g1,g2) | Rinder-Braten mit Rotkohl (10) und Kartoffelklößchen (10) | Gemüse-Cremesuppe (g1,g2,i) (Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie) dazu Herz-Körner-Brötchen (a1,a2,a3,a4,a5,k) |
| VEGETARISCHE ALTERNATIVE | | Gemüse-Frikadelle (a2,c,10) (Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli) mit Gemüse-Reis und Kräuterquark (g1,g2) | | Vegane Hackbällchen (a1,a3,f) (Soja) mit Rotkohl (10) und Kartoffelklößchen (10) | |
| SALAT + ROHKOST | Apfel-Möhrensalat in Essig & Öl | Blattsalat mit Kidneybohnen dazu Kräuterdressing(j) | Blattsalat dazu Balsamico-Dressing (j) | | Rohkost saisonal |
| OBST + DESSERT | | | | Obst saisonal | Obst saisonal |

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.