

# Speiseplan



Schule: GGS-Am Rosenmaar

4.

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