

Schulzentrum Monat Oktober 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.09.-02.10.2026 KW 40	PS Menü 1 Mischküche	Reisnudel-Pfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika <V>	Bauerneintopf aus bunten Möhren, Erbsen, Porree und Kartoffeln mit Rindswurstscheiben <R> dazu ein Mehrkornbrötchen	Käsesoße, "Carbonara Art" mit Putenformschinken <G> auf Tortellini mit Käsefüllung <V>	"Kibbelinge" Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Knusperbackteig <F>, Kartoffelsalat, Remoulade	Tomatensuppe mit Langkornreis<V> dazu Bauernschnitte
	PS Menü 2 vegetarische Mischküche	Gemüsecurry mit Zucchini, Möhren, Brokkoli und Naturreis <V>	Eierpfannkuchen <V> mit Vanillesoße	Tortellini mit Käsefüllung <V> dazu Käsesoße	Vegane "Kibbelinge" aus Schwarzwurzeln, Jack Frucht und Blumenkohl, Kartoffelsalat, Remoulade	Tomatensuppe mit Langkornreis<V> dazu Bauernschnitte
	Dessert PS	Frischobst	Stracciatella Creme	Frischobst	Frischobst	Frischobst
05.10.-09.10.2026 KW 41	PS Menü 1 Mischküche	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	PS Menü 2 vegetarische Mischküche	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Dessert PS	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
12.10.-16.10.2026 KW 42	PS Menü 1 Mischküche	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	PS Menü 2 vegetarische Mischküche	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Dessert PS	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
19.10.-23.10.2026 KW 43	PS Menü 1 Mischküche	Fischragout aus Wildlachs und Seelachs mit Julienne Gemüse<F> auf Langkornreis	Hähnchenbruststreifen <G> in Bratensoße mit Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V> mit Hartkäse, gerieben	Hähnchenrahmgulasch <G> mit Eierspätzle und Apfelrotkohl	Nudeln mit Pesto Rosso
	PS Menü 2 vegetarische Mischküche	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	Veggie-Geschnetzeltes aus Erbsen- und Weizenbasis (Champignons, Erbsen, Möhrenstreifen) mit Salzkartoffeln	Mini Gemüseravioli in Tomatensoße <V> mit Hartkäse, gerieben	Gemüsegulasch (Bohnen, Blumenkohl, Rüben, Champignons) auf Langkornreis	Nudeln mit Pesto Rosso
	Dessert PS	Frischobst	Schokopudding	Frischobst	Frischobst	Frischobst

26.10.-30.10.2026 KW 44	PS Menü 1 Mischküche	Fischpfanne, "Neptun" vom Alaska Seelachs <F> auf Parboiled Reis	Kartoffelgratin mit Brokkoli und Kräuterdip	Geflügelbolognese <G> auf Vollkorn- Spiralnudeln dazu geriebener Gouda	Brokkolicremesuppe und Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Kürbis-Gemüse-Suppe mit Bauernschnitte
	PS Menü 2 vegetarische Mischküche	Veganes Knusperfilet, "Fisch vom Feld" mit Schwarzwurzeln, Jackfrucht und Blumenkohl <V> auf Tomatensoße mit Langkornreis mit Erbsen, "Risi-Bisi "	Kartoffelgratin mit Brokkoli und Kräuterdip	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini und Zwiebelwürfeln <V> auf Vollkorn-Spiralnudeln	Brokkoli-Käsesoße auf Spätzle	Kürbis-Gemüse-Suppe mit Bauernschnitte
	Dessert PS	Frischobst	Butterkeks-Milchpudding	Frischobst	Frischobst	Frischobst

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.