

SPEISEPLAN

Georg-Büchner-Gymnasium

28. KW	Menü 2 vegetarisch	SM3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert	Obst
Montag 06/07/2026	Mediterranes Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten) mit Käsewürfeln (g,i), Kräuterquark (g), Bulgur (aW)	Mexikanischer Eintopf (Rinderhackfleisch, Tomate, Mais, Bohnen) (i), Sour cream (g), Fladenbrot (aW,aG,k)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette (aW,c,d,g,j), Brötchen	American Coleslaw (Krautsalat) mit Crème Fraîche (c,g,i,j,1,8)	Schokomilch-pudding (g)	Saisonales Obst
Dienstag 07/07/2026	No Chicken-Burger (mit Veggie-Schnitzel, Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Mayo und Röstzwiebeln) (aGHW,c,g,f,k,i,j,1,2,3,8), Nachos	Hähnchengeschnetzeltes (g), Kartoffelpüree (g)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	"Mexiko" Blattsalat, Couscous mit gebratenen Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Gurke, Tomate (aW,j), Brötchen	Berglinsensalat mit Tomate und Gurke (Vinaigrette) (j)	Bananenquark (g)	Saisonales Obst
Mittwoch 08/07/2026	Couscoussalat mit Mais und Kichererbsen (aW,i,j), Petersilien-Zitronen-Joghurt-dip (g), Gurkenstücke	Shawarma Style Chicken (i,j), Petersilien-Zitronen-Joghurt-dip (g), Couscoussalat mit Mais und Kichererbsen (aW,i,j)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Krautsalat (aW,c,g,3), Brötchen (aW,3), Dressing	Gurkenstücke, Petersilien-Zitronen-Joghurt-dip (g)	Hausgebackener Zitronenkuchen (aW,c,g,h)	Saisonales Obst
Donnerstag 09/07/2026	Pfannkuchen (aW,c,g,h), Zimt-Apfel-Kompott, Zimtucker	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Champignonrahmsauce (g), Pommes frites	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	"Italia" Mozzarellabällchen, Cherrytomaten, Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurtdressing (g),	Tomatensalat mit Frühlingslauch und Essig-Öl-Dressing	Erdbeerquark (g)	Saisonales Obst
Freitag 10/07/2026	Cremige Kichererbsen-Gemüsesuppe mit Blumenkohl, Kohlrabi und Kartoffeln (g,i), Mehrkornbrötchen (aW,aD,aG,aH,aR,g)	Kartoffelauflauf mit Schinken und Erbsen, mit Käse überbacken (c,g,1,2,3), Kräutersauce (g)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	"Asia" Kokosreis, Pak Choi, Blattsalat, Tomate, Gurken (aW,f,j), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurtdressing (g),	Möhrensalat mit Honig und Zitrone	Schoko-Powermus (Schokocreme auf der Basis von Hülsenfrüchten) (g)	Saisonales Obst
 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio-Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Parboiled Reis, Vollkornreis, Bulgur, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, ganze Erbsen, Brechbohnen, Äpfel und Apfelmus						 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle