

SPEISEPLAN

Georg-Büchner-Gymnasium

39. KW	Menü 2 vegetarisch	SM3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert	Obst
Montag 21/09/2026	Kartoffel-Frischkäsetasche (g), Rahmspinat (g)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Ajvar-Frischkäsesauce (g), Kartoffelpüree (g)	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 (aW,3)	Krautsalat (Essig-Öl-Dressing) (3)	Schokomilch-pudding (g)	Saisonales Obst
Dienstag 22/09/2026	Gnocchi (aSp,c), pürierte italienische Gemüsesauce (i), geriebener Gouda (g,1,2)	Aprikosen-Hühnchencurry mit Kokosmilch, Gemüse und Kichererbsen (aW,f,g,i,j), Parboiled Reis	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	Blattsalat, Couscous mit gebratenen Rinderhackfleisch, Mais, Kindneybohnen, Gurke, Tomate (aW,j), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl:(g) (j) (5) (j,l)	Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill (g)	Naturjoghurt mit Rohrzucker (g)	Saisonales Obst
Mittwoch 23/09/2026	Ofengemüse mit Kartoffeln, Möhren, Süßkartoffeln, Pastinake und Kichererbsen, (g,i,j), Petersilien-Zitronen-Joghurt dip (g)	Hähnchenstreifen, Ofengemüse, Kartoffeln, Möhren, Süßkartoffel, Pastinake, Kichererbsen, (g,i,j), Petersilien-Zitronen-Joghurt dip (g)	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 nach Wahl: (g), (j) (5)(j,l)	Tomatensalat mit Balsamicodressing (j,l,5)	Himbeer-Buttermilchdessert (g)	Saisonales Obst
Donnerstag 24/09/2026	Käsespätzle (aW,c,f,g,1,2), Röstzwiebeln (aW), Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill (g)	Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung (aW,c,f,g), helle Hackfleischsauce (Rind) (g/i) (g,i)	Nudelbar verschiedene Sorten Nudeln (aW) und Sauce (Allergene siehe Aushang) zur Auswahl	"Italia" Mozzarellabällchen, Cherrytomaten, Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: (g), (j) (5)(j,l)	Bunter Rohkostsalat (Karotten, Weißkohl, Radieschen; Essig-Öl) (i,j)	Hausgemachtes frisches Fruchtmus	Saisonales Obst
Freitag 25/09/2026	Bauernomelette (mit Kartoffeln und Ei) (c,g), Gemüse-Remoulade (mit Gurke, Mais und Möhren) (aW,c,g,j,1,8),	Kartoffel-Gemüsesuppe (g,i), Geflügelbrust (Scheiben) (i,2,3,7), Mehrkornbrötchen (aW,aD,aG,aH,aR,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: (g), (j) (5)(j,l)	Möhren-Kohlrabi-Rohkostsalat (Essig-Öl)	Ananasquark (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 Apfelsmus						 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle