









Speiseplan April

Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 ovo-lacto-vegetarisch DGE zertifiziert 	Gemüse/ Obst/ Dessert für alle Menülinien DGE zertifiziert 
Mittwoch, 01.04.2026		Geschnetzeltes (Rind(BIO)) _(R, 4 g KH) mit grünen Erbsen (Erbsen(BIO)) _(L, M, 9 g KH) und Spätzle(BIO) _(Ei, GL, WZ, 24 g KH) 	Cannelloni "Ricotta & Spinat"(BIO) mit Tomatenragout(Tomate(BIO)) und Gouda(BIO) überbacken _(Ei, L, M, WZ, *, 17 g KH)	Gurke(BIO), Karotte(BIO), Cherrytomaten(BIO) _{(4 g KH), Vanillepudding(BIO)_(L, M, 14 g KH)}
Donnerstag, 02.04.2026	Fischheringstopf (Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Mayonnaise) _(Ei, F, L, M, SE, 2, 3, 4 g KH) mit Kartoffeln(BIO) _(15 g KH) 	Makkaroni(BIO) _(GL, WZ, 29 g KH) mit Käsesoße (Gouda(BIO), Emmentaler(BIO)) _(L, M, 3 g KH)		Kohlrabi, Karotte, Gurke _(4 g KH) , Kiwi(BIO) _(9 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Freitag, 03.04.2026	Feiertag	Feiertag	Feiertag	
Montag, 06.04.2026	Feiertag	Feiertag	Feiertag	
Dienstag, 07.04.2026		Vollkornspirelli(BIO) _(GL, WZ, 25 g KH) mit grünen Erbsen _(8 g KH) und tomatisierter Frischkäse-Soße _(L, M, 6 g KH)	Kichererbsencurry (Kichererbsen, Karotten, Porree, Sellerie, Kürbis) _(SL, 7 g KH) an Vollkornreis(BIO) Fairtrade _(33 g KH)	Gurke, Karotte, Cherrytomaten _(4 g KH) , Karamellpudding(BIO) _(L, M, 14 g KH)
Mittwoch, 08.04.2026	Hausgemachter Kräuterquark _(L, M, 3 g KH) mit Butter _(L, M) , Leinöl und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)	Weißkohleintopf (Kartoffeln(BIO), Weißkohl(BIO)) _(SL, 4 g KH) , dazu Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen(BIO) _(GL, RG, *, 34 g KH)		Gurkensalat mit Joghurt und Dill (Gurke(BIO)) _(L, M, 5 g KH) , Möhrensticks (BIO) _(7 g KH) , Frischkäse- Tomaten-Dip _(L, M) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Donnerstag, 09.04.2026	Asiatisches Hähnchen(BIO) -Curry (Zucchini, Erbsen, Champignons, Tomaten, Sprossen Mungo) _(G, GL, L, M, SJ, WZ, 2 g KH) , dazu Couscous(BIO) mit Karotten, Paprika, Zucchini, Sesam _(GL, SS, WZ, 12 g KH) 		Chili sin Carne (Sonnenblumenhack(BIO), Zwiebeln, Kidneybohnen, Tomate) _(SE, SL, *, 13 g KH) , dazu Reis(BIO) Fairtrade _(32 g KH)	Gurken, Möhren, Kohlrabi _(4 g KH) , Frischkäse- Schnittlauch-Dip _(L, M) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH) , Banane-Fairtrade(BIO) _(20 g KH)
Freitag, 10.04.2026	Fischragout(Alaska-Seelachs) mit Gemüsestreifen (Karotten(BIO), Pastinaken(BIO), Kartoffeln(BIO), Porree(BIO)) in Dillsoße _(F, L, M, 6 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH) 		Käsespätzle (Spätzle(BIO), Käse(BIO)) _(Ei, GL, L, M, WZ, 9 g KH)	Feiner Krautsalat „Rot-Weiß“ (Weißkohl(BIO), Rotkohl(BIO), Möhren(BIO)) _(7 g KH) , Möhre(BIO), Paprika(BIO) _(7 g KH) , Frischkäse-Tomaten-Dip _(L, M) , Joghurtdessert "Birne" (Joghurt(BIO)) _(L, M, 10 g KH)
Montag, 13.04.2026	Kartoffel-Chili (Kartoffeln(BIO), Zwiebel, Kidneybohnen, Mais, Tomate) _(11 g KH)		Blumenkohl-Käse-Stern _(Ei, GL, L, M, SL, WZ, *, 20 g KH) mit Petersilienkarottenragout _(L, M, 7 g KH) und frisches hausgemachtes Kartoffelpüree (Kartoffeln(BIO)) _(L, M, 13 g KH)	Gurken, Möhren, Kohlrabi _(4 g KH) , Gouda- Käsewürfel(BIO) _(L, M) , Schnittlauch-Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Orange(BIO) _(9 g KH)
Dienstag, 14.04.2026	Gekochte Eier _(Ei, 2 g KH) , dazu eine Senfsoße _(L, M, SE, 10 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Linsen(BIO), Kartoffeln(BIO), Porree(BIO), Sellerie(BIO), Möhren(BIO)) _(L, M, SL, 9 g KH) , dazu Vollkornbrot(BIO) _(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, *, 34 g KH)	Möhrenrohkostsalat mit Apfelstückchen (Karotten(BIO)) _(3, 9 g KH) , Gurken(BIO), Kohlrabi(BIO) _(3 g KH) , Kräuter-Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Mittwoch, 15.04.2026	Blumenkohl- und Broccoliröschen(BIO) _(2 g KH) mit heller Soße _(L, M, 3 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Rührei mit feinem Schnittlauch _(Ei, 3,1 g KH) , dazu Rahmerbsen (Erbsen(BIO)) _(L, M, 7 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)	Paprika(BIO), Kohlrabi(BIO), Karotte(BIO) _(5 g KH) , Vanillepudding(BIO) _(L, M, 14 g KH)
Donnerstag, 16.04.2026		Gulasch (Rindfleisch(BIO)) _(R, 3 g KH) , dazu grüne Erbsen _(L, M, 8 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH) 	Spirelli(BIO) _(GL, WZ, 28 g KH) mit Linsen-Gemüsebolognese (Tomate, Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch) mit fein gehacktem Basilikum und Oregano _(SL, 7 g KH) und geriebenem Mozzarella Käse(BIO) _(L, M, 4 g KH)	Gurken, Möhren, Kohlrabi _(4 g KH) , Schnittlauch- Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Birne(BIO) _(9 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Freitag, 17.04.2026	Fruchtiges Wildlachscurry (Apfel, Karotte, Erbsen, Porree) _(F, L, M, 3, 5 g KH) mit Vollkornreis(BIO) Fairtrade mit Erbsen _(24 g KH) 	Frühlingsgemüseintopf mit Vollkornnudeln(BIO), Karotten, Kohlrabi, Erbsen und Lauch _(GL, WZ, 28 g KH) , dazu Vollkornbrot(BIO) _(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, *, 34KH)		Radieschen, Karotte, Gurke _(4 g KH) , Quarkspeise "Apfel" (Quark(BIO), Milch(BIO)) _(L, M, 3, 8 g KH)








Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Nährwertangaben/Kohlenhydratangaben (KH) beziehen sich auf 100g der jeweiligen Menü-Komponente und werden in g KH (Gramm Kohlenhydrate) angegeben.

Kennzeichnung von Farb- und Zusatzstoffen:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) Schwefeldioxid und Sulfite; (6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (A) Aromen, (C) Betacarotin, (CH) Chinin, (Ei) Eier, (EM) Emulgator, (EN) Erdnüsse, (DK) Dinkel, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (GL) glutenhaltiges Getreide, (GR) Gerste, (HF) Hafer, (K) Krebs, (KO) Koffein, (L) Lactose, (LU) Lupine, (M) Milch, (N) Nüsse/Schalenfrüchte, (R) mit Rind, (RG) Roggen, (S) mit Schwein, (SE) Senf, (Sj) Soja, (SL) Sellerie, (SS) Sesamsamen, (W) Weichtiere, (WZ) Weizen, (Z) zerkleinert, (*) kann Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten oder Erdnüssen enthalten.

Speiseplan April

Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 ovo-lacto-vegetarisch DGE zertifiziert 	Gemüse/ Obst/ Dessert für alle Menülinien DGE zertifiziert 
Montag, 20.04.2026	Maiskölbchen (21 g KH) an Couscous-Bulgur-Gemüsepfanne (Couscous(BIO), Bulgur(BIO), Karotten(BIO), Paprika(BIO), Mais(BIO), Porree(BIO), Sesam)(GL, SS, WZ, 15 g KH), dazu Joghurt-Kräuter-Dip (L, M, 6 g KH)		Spirelli(BIO) (GL, WZ, 28 g KH) mit Broccoliroschen(BIO) (L, M, 1 g KH) und Käsesoße (Gouda(BIO), Emmentaler(BIO)) (L, M, 3 g KH)	Gurke(BIO), Karotte(BIO), Cherrytomaten(BIO) (4 g KH), Kiwi(BIO) (9 g KH)
Dienstag, 21.04.2026	Vorsuppe: Karottencremesuppe (L, M, 4 g KH), Grießbrei (Grieß(BIO)) (GL, L, M, WZ, 34 g KH) mit heißer Kirschoße (16 g KH)	Schmetterlingsnudeln(BIO) (GL, WZ, 27 g KH) mit Spinatsoße (L, M, 2 g KH)		Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkernen (3, 10 g KH), Gurke, Kohlrabi (3 g KH), Kräuter-Quark-Dip (L, M, 5 g KH), Sonnenblumenkerne (32 g KH)
Mittwoch, 22.04.2026	Kleine Vollkornspirelli(BIO) (GL, WZ, 28 g KH) mit Rote Linsen Pesto (Tomate, Paprika, Zwiebeln)(warm)(13 g KH) und Reibekäse(BIO) (M, 3 g KH)		Frittierte Falafel (Kichererbsen, Bulgur)(GL, SL, WZ, *, 27 g KH) mit kalter, frischer Joghurt-Minzoße (L, M, 6 g KH) und Vollkorn-Couscous(BIO) mit Erbsen und Zucchini (GL, WZ, 18 g KH)	Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika (2 g KH), Gouda-Käsewürfel(BIO) (L, M), French Dressing (Joghurt Dressing mit feiner Senfnote) (Ei, L, M, SE, 5 g KH), Milchreis-Dessert(BIO) (L, M, 21 g KH)
Donnerstag, 23.04.2026	Wurstgulasch in Tomatensoße(Pute, Hähnchen(BIO)) (G, SE, Z, 2, 3, 8, 9 g KH) auf Makkaroni(BIO) (GL, WZ, 29 g KH) 		Italienische Gemüselasagne (Dinkel-Nudelplatten(BIO), Tomaten(BIO), Möhre(BIO), Sellerie(BIO), Lauch(BIO), Mozzarella(BIO)) (GL, L, M, SL, WZ, DK, 9 g KH) auf Tomaten-Basilikum-Soße (Tomate(BIO)) (6 g KH)	Möhren(BIO), Gurken(BIO), Paprika(BIO) (5 g KH), Schnittlauch-Quark-Dip (L, M, 4 g KH), Sonnenblumenkerne (32 g KH), Banane-Fairtrade(BIO) (20 g KH)
Freitag, 24.04.2026	Backfischfilet (Alaska-Seelachs)(Ei, F, GL, SE, WZ, *, 13 g KH) mit Dillsoße (L, M, 4 g KH), grünen Erbsen (Erbsen(BIO)) (L, M, 9 g KH) und Kartoffeln(BIO) (15 g KH) 	Herzhafter Kartoffeltopf mit Paprika und Erbsen (Kartoffeln(BIO)) (8 g KH), dazu Roggenvollkornbrot mit Dinkel und Grünkern(BIO) (GL, DK, RG, *, 37 g KH)		Amerikanischer Krautsalat (Weißkohl(BIO), Karotten(BIO), Zwiebeln(BIO), Mayonnaise) (Ei, L, M, SE, 8 g KH), Tomate(BIO), Gurke(BIO) (2 g KH), Joghurt(BIO) mit Erdbeeren (L, M, 9 g KH)
Montag, 27.04.2026		Vollkorn-Makkaroni(BIO) (GL, WZ, *, 24 g KH) mit Frischkäse-Spinat-Soße (Spinat(BIO)) (L, M, 5 g KH)	Kochklops vegetarisch (Soja-, Weizeneiweiß)(Ei, GL, SJ, SL, WZ, *, 15 g KH), dazu eine Tomaten-Paprikasoße (Tomate(BIO), Paprika(BIO)) mit italienischen Kräutern (8 g KH) und Vollkornreis(BIO) Fairtrade (32 g KH)	Radieschen(BIO), Karotte(BIO), Gurke(BIO) (4 g KH), Gouda-Käsewürfel(BIO) (L, M), Apfel(BIO) (14 g KH)
Dienstag, 28.04.2026	Veggi-Bratwurst (Sj, *, EM, 2 g KH) mit Tomatencurrysoße (Tomate, Apfel)(SE, 3, 8 g KH), dazu frisches hausgemachtes Kartoffelpüree (Kartoffeln(BIO)) (L, M, 13 g KH)	Blumenkohlroschen (2 g KH) mit einer Soße „Holländische Art“ (Ei, GL, L, M, SE, WZ, GR, 4 g KH) und Kartoffeln(BIO) (15 g KH)		Feiner Krautsalat „Rot-Weiß“ (Weißkohl, Rotkohl, Möhren)(7 g KH), Möhren, Paprika (6 g KH), Frischkäse-Tomaten-Dip (L, M), Sonnenblumenkerne (32 g KH)
Mittwoch, 29.04.2026		Basilikum-Gnocchi (Gnocchi(BIO)) (GL, WZ, 31 g KH) mit Tomaten-Kichererbsen-Soße (8 g KH) und Blattspinat	Berliner Erbseneintopf (Kartoffelwürfel(BIO), Möhren, Porree, Sellerie) (SL, 15 g KH), dazu Roggenvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen(BIO) (GL, RG, *, 34 g KH)	Frischer gemischter Salat aus Kopfsalat, Feldsalat (10 kcal) mit einem Joghurt-Kräuterdressing (L, M, 13 g KH), Gurkensticks (2 g KH), Grießdessert(BIO) (GL, L, M, WZ, 15 g KH)
Donnerstag, 30.04.2026	Gulasch (Rindfleisch(BIO)) (R, 3 g KH) mit grünen Erbsen (Erbsen(BIO)) (8 g KH) und Kartoffeln(BIO) (15 g KH) 		Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauch (Blumenkohl(BIO)) (L, M, 2 g KH), Kaiserschmarrn(BIO) (Ei, GL, L, WZ, 25 g KH), mit hausgemachter Vanillesoße (L, M, 15 g KH)	Gurken(BIO), Kohlrabi(BIO) (3 g KH), Gouda-Käsewürfel(BIO) (L, M), Birne(BIO) (9 g KH)



enthält Schweinefleisch



enthält Rindfleisch



enthält Fisch



enthält Geflügel



DE-ÖKO-044 – Zutaten und Erzeugnisse in Bioqualität sind grün dargestellt

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Nährwertangaben/Kohlenhydratangaben (KH) beziehen sich auf 100g der jeweiligen Menü-Komponente und werden in g KH (Gramm Kohlenhydrate) angegeben.

Kennzeichnung von Farb- und Zusatzstoffen:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) Schwefeldioxid und Sulfite; (6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (A) Aromen, (C) Betacarotin, (CH) Chinin, (Ei) Eier, (EM) Emulgator, (EN) Erdnüsse, (DK) Dinkel, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (GL) glutenhaltiges Getreide, (GR) Gerste, (HF) Hafer, (K) Krebs, (KO) Koffein, (L) Lactose, (LU) Lupine, (M) Milch, (N) Nüsse/Schalenfrüchte, (R) mit Rind, (RG) Roggen, (S) mit Schwein, (SE) Senf, (SJ) Soja, (SL) Sellerie, (SS) Sesamsamen, (W) Weichtiere, (WZ) Weizen, (Z) zerkleinert, (*) kann Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten oder Erdnüssen enthalten.