



# SPEISEPLAN

Georg-Büchner-Gymnasium

9. KW	Menü 2 vegetarisch	SM3	Nudelbar	Salatteller	Salat	Dessert	Obst
<b>Montag</b> 23/02/2026	Gnocchi (aSp,c), rustikales Gemüse (Möhren, Zucchini, Kürbis) (i), Knoblauch-Joghurt-Dip (g)	Geflügel-Nürnberger (Bratwurst) (aSp,j,7), Schaschliksauce (i,j), Kartoffelwedges (aW)	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	Blumenkohl-Kichererbsensalat mit Kräuterdressing	Stracciatellacreme (g)	Saisonales Obst
<b>Dienstag</b> 24/02/2026	Kirschmichel (süßer Brötchenaufwurf mit Kirschen) (aW,c,g), Vanillesauce (kalt) (g,1)	Hackfleischbällchen (Geflügel) (aW,c,g,j), braune Rahmsauce (g), Spätzle (aW,c), Rosenkohl	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	Kohlrabisalat mit Sauerrahmdressing (g)	Nussjoghurt (g,hH)	Saisonales Obst
<b>Mittwoch</b> 25/02/2026	Reibekuchen (aW,aH,c,i), Apfelmus	Hähnchenschnitzel Caprese mit Tomate und Mozzarella überbacken (aW/c/g) mit Penne (aW) und Basilikumpesto (g/h)	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	Möhren-Maissalat mit Honig-Senfdressing (j)	Mango-Vanillequark (g)	Saisonales Obst
<b>Donnerstag</b> 26/02/2026	Kartoffelgratin mit Käse überbacken (g,1), Eisbergsalat, Vinaigrette (j)	Hähnchen in Tomaten-Ricottasauce (g,i), Gelber Reis	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),	Eisbergsalat, Vinaigrette (j)	Hausgebackener Apfel-Rührkuchen (aW,c,g,h)	Saisonales Obst
<b>Freitag</b> 27/02/2026	Gemüse- Bulgurpfanne mit Paprika, Möhrchen, Zucchini und Kichererbsen (aW,i), Kräutersauce (g)	Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomaten, Mais und Schmelzkäse (f,g,i,1), Laugenbrötchen (aW)	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),	Römersalat mit Möhrenraspeln und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing	Schokomilchpudding (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, Vollkornbrot/-brötchen, Penne, Spirelli, Spaghetti, Vollkorn-Penne, Blattspinat, ganze Erbsen, Brechbohnen, Äpfel und Apfelmus						 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle