



# SPEISEPLAN

Gesamtschule Lindenthal

14. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Salatteller	Salat	Dessert
<b>Montag</b> 31/03/2025	Geflügelbratwürstchen Nürnberger Art (g), rahmiges Sauerkraut (g), Kartoffeln	Chili sin carne mit Soja, Mais, Kidney-Bohnen und Paprika (f,i,j), Schmanddip (g), Vollkornreis	Salatteller Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette (aW,c,d,g,j), Brötchen (aW,3)	Rote Beete-Apfel-Salat (8)	Türkischer Joghurt mit Honig (g)
<b>Dienstag</b> 01/04/2025	Blumenkohl, Schinken-Sahnesauce (Geflügel) (g,2,3), Kartoffeln	Spätzle (aW,c), Käsespätzle (c,f,g,1,2), Röstzwiebeln (aW), hausgemachte Ketchupsauce	Mexikanischer Salatteller: Blattsalat, Couscous mit gebratenen Rinderhackfleisch, Mais und Kidneybohnen, Gurke, Tomate und Tomatenmark (aW,j),	Tomatensalat (mit Essig, Öl und Kräutern) (j)	Gelbe Grütze
<b>Mittwoch</b> 02/04/2025	Orientalische Rinderhackfleisch-Gemüse pfanne (i,j), Parboiled Reis	Milchreis (g), heiße Kirschen	Salatteller Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken und Krautsalat (aW,c,g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl:	Möhrensalat mit Honig und Zitrone	Stracciatellacreme (f,g)
<b>Donnerstag</b> 03/04/2025	Paniertes Hähnchenschnitzel (aW), Erbsen-Rahmsauce (g), Farfalle (aW)	Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Möhre, Paprika, Kürbis) mit Feta (g,i,j), Pommes frites	Bunter Salat mit Mozzarellabällchen, Cherrytomaten und Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (j) oder	Chinakohlsalat, Cocktaildressing (aW,c,g,j,1,2,8)	Hausgebackener Marmorkuchen (aW,c,g,h)
<b>Freitag</b> 04/04/2025	Knusprige Fischstäbchen (aW,d), Rahmspinat (g), Kartoffelpüree (g)	Jambalaya Kreolischer Gemüsetopf mit Linsen und frischen Kräutern (i,j), Fladenbrot (aW,aG,k)	Asia-Salatteller vegetarisch mit Kokosreis, Pack Chio, Blattsalat, Tomate und Gurken (aW,f,j), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (j) oder	Bunter Rohkostsalat (Karotten, Weißkohl, Radieschen; Essig-Öl) (i,j)	Orangenquark (g)
 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	Wir sind biozertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (GfRS). Folgende Zutaten verwenden wir ausschließlich in Bio- Qualität: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln,			 DE-ÖKO-039 Kontrollstelle	