

# Speiseplan



Schule: KGS-Trierer Straße

Nr. 1

Der Speiseplan gilt für die KW 18-41 , also vom 28.04.2025 bis 10.10.2025

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung an Schulen“.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Spaghetti <sup>(a1)</sup> mit Linsenbolognese <sup>(i)</sup> dazu geriebenen Parmesan <sup>(g1)</sup>	Puten-Geschnetzeltes <sup>(g1,g2,i)</sup> (Champignons, Zwiebeln, Petersilie) dazu Vollkornreis	Couscous-Pfanne <sup>(a1.i)</sup> (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit Kürbis-Falafel-Bällchen <sup>(i)</sup>	Tortellini <sup>(a1, g1, g2)</sup> (Ricotta-Spinat) mit Käse-Soße <sup>(g1, g2)</sup>	Gebackenes Lachsfilet <sup>(d)</sup> mit Salzkartoffeln & Kaisergemüse <sup>(g1,g2,i)</sup> (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren)
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Bohnen-Ragout <sup>(g1,g2,i)</sup> (Mais, Champignons, Zwiebeln) dazu Vollkornreis			Überbackenes Kaisergemüse <sup>(g1,g2,i)</sup> (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) mit Salzkartoffeln
SALAT + ROHKOST	Rohkost saisonal	Rohkost saisonal	Blattsalat mit Sesam <sup>(k)</sup> und Joghurtsoße <sup>(g1, g2)</sup>	Blattsalat	
OBST + DESSERT			Obst saisonal		Obst saisonal

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Essen für Kinder mit Allergien und/oder Unverträglichkeiten werden nach Absprache mit den vor Ort Verantwortlichen (OGS-Leitung + Küchenleitung) nach dem Allergen-Leitfaden umgesetzt und gesondert vermerkt.