



SPEISEPLAN

Gesamtschule Lindenthal

17. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 20/04/2026	Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse (i,j), Geflügelbrust (Scheiben) (i,2,3,7), Mehrkornbrötchen (aW,aD,aG,aH,aR,g)	Penne-Nudeln (aW), rustikales Gemüse (Möhren, Zucchini, Kürbis) (g,i)	Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette (aW,c,d,g,j), Brötchen (aW,3)	Blumenkohl-Kichererbsensalat mit Kräuterdressing	Stracciatellacreme (g)
Dienstag 21/04/2026	Hähnchen Tikka Masala (Hähnchenstreifen in einer würzigen Sauce) (g,i,j), Parboiled Reis	Kichererbsen Tikka Masala mit Süßkartoffel, Möhrchen (g,i,j), Parboiled Reis	"Mexiko" Blattsalat, Couscous mit gebratenen Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Gurke, Tomate (aW,j), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Kohlrabisalat mit Sauerrahmdressing (g)	Nussjoghurt (g,hH)
Mittwoch 22/04/2026	Backfisch (Seelachs) (aW,c,d,g,j), frisches Kartoffel-Bohnenpüree (g), Rahmspinat (g)	Reibekuchen (aW,aH,c,i), Apfelmus	Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Krautsalat (aW,c,g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Eisbergsalat, Vinaigrette (j)	Mango-Vanillequark (g)
Donnerstag 23/04/2026	Hähnchen in Tomaten-Ricottasauce (g,i), Fusilli-Nudeln (aW)	Kartoffelgratin mit Käse überbacken (g,1), Möhren-Maissalat mit Honig-Senfdressing (j)	"Italia" Mozzarellabällchen, Cherrytomaten, Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (j) oder Balsamicodressing (5)(j,l)	Möhren-Maissalat mit Honig-Senfdressing (j)	Hausgebackener Apfel-Rührkuchen (aW,c,g,h)
Freitag 24/04/2026	Pizzasuppe mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomaten, Mais und Schmelzkäse (f,g,i,1), Fladenbrot (aW,aG,k)	Käsespätzle (aW,c,f,g,1,2), Röstzwiebeln (aW), Römersalat mit Möhrenraspeln und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing	"Asia" Kokosreis, Pak Choi, Blattsalat, Tomate, Gurken (aW,f,j), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (j) oder Balsamicodressing (5)(j,l)	Römersalat mit Möhrenraspeln und Sonnenblumenkernen, Essig-Öl-Dressing	Schokomilchpudding (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	