



# SPEISEPLAN

Gesamtschule Lindenthal

18. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Salatteller	Salat	Dessert
<b>Montag</b> 27/04/2026	Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Ajvar-Paprika-Frischkäsesauce (g,i), Vollkornreis	Vegetarische Maultaschen (aW,c,g,i), Kichererbsen-Tomatensauce (i), geriebener Gouda (g,1,2)	Thunfisch-Tortelloni (Ricotta-Spinat)-Salat mit Erbsen, Gurkenwürfeln und Kräutervinaigrette (aW,c,d,g,j), Brötchen (aW,3)	Möhren-Apfelsalat (Essig-Öl)	Karamellpudding (g)
<b>Dienstag</b> 28/04/2026	Nudelauflauf mit Rinderbolognese, Tomate und Käse überbacken (aW,c,g,i,j,1), Tomatensauce (i)	"Nasi Goreng" Asiatische Reispfanne mit Gemüse (aW,f,i,j), Sweet-Chili-Sauce (aSp,i,j)	"Mexiko" Blattsalat, Couscous mit gebratenen Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Gurke, Tomate (aW,j), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Grüne Bohnen-Salat mit Schmanddressing (g)	Vanille-Birnenquark (g)
<b>Mittwoch</b> 29/04/2026	No-Chicken-Nuggets (vegetarisch) (aW,c,f), Erbsen und Möhrchen in Rahmsauce (g), Kartoffeln	Milchreis (g), Heiße Kirschen	Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Krautsalat (aW,c,g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Blattsalat, Vinaigrette (j)	Zitronenjoghurt (g)
<b>Donnerstag</b> 30/04/2026	Pellkartoffeln, marinierte Hähnchenbruststreifen, Sour cream (g), Gurkenstücke	Chili sin carne mit Soja, Mais, Kidney-Bohnen und Paprika (f,i,j), Sour cream (g), Parboiled Reis	"Italia" Mozzarellabällchen, Cherrytomaten, Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (j) oder Balsamicodressing (5)(j,l)	Gurkenstücke, Sour cream (g)	Hausgebackener Möhren-Haselnuss-Kuchen (aW,c,g,h)
<b>Freitag</b> 01/05/2026					
 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