



SPEISEPLAN

Gesamtschule Lindenthal

19. KW	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Salatteller	Salat	Dessert
Montag 04/05/2026	Paniertes Hähnchenschnitzel (aW,c,g), Möhrchen in Rahmsauce (g), Pommes frites	Kaiserschmarrn (aW/c/g) (a,c,g), Rhabarber-Vanillekompott, Vanillesauce (kalt) (g,1)	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)
Dienstag 05/05/2026	Käsespätzle (aW,c,f,g,1,2), Röstzwiebeln (aW), Linsengemüse (i,j)	Vegetarisch gefüllte Cannelloni mit Tomaten und Käse überbacken (aW,c,g,i)	"Mexiko" Blattsalat, Couscous mit gebratenen Rinderhackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Gurke, Tomate (aW,j), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Spitzkohlsalat mit Schmand, Möhre und Apfel (g)	Gelbe Grütze
Mittwoch 06/05/2026	Orientalischer Rindfleischtopf mit Hackfleisch, Paprika, Bohnen und Apfelwürfeln (i,j), Gewürz-Naturreis (j)	Farfalle (aW), hausgemachte Kräutermischung mit Mozzarella, Basilikum & Tomatenwürfeln (g), Gemüsedino (vegetarischer Bratling) (aW,aR,c,i,k)	Hähnchenschnitzel mit buntem Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Krautsalat (aW,c,g,3), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g),	Möhrensalat mit Honig und Zitrone	Hausgebackener Marmorkuchen (aW,c,g,h)
Donnerstag 07/05/2026	Geflügelhackbällchen (aW,c,g,j), Blumenkohl-Mais-Curry (aW,c,g,i,j), Parboiled Reis	Kartoffel-Erbsen-Tortilla (c,g,i,j), Chinakohlsalat, Cocktaildressing (aW,c,g,j,1,2,8)	"Italia" Mozzarellabällchen, Cherrytomaten, Basilikum (g), Brötchen (aW,3), Dressing nach Wahl: Joghurdressing (g), Vinaigrette (j) oder Balsamicodressing (5)(j,l)	Chinakohlsalat, Cocktaildressing (aW,c,g,j,1,2,8)	Orangenquark (g)
Freitag 08/05/2026	Fischstäbchen (Seelachs) (aW,d), Rahmspinat (g), Kartoffelpüree (g)	Jambalaya Kreolischer Gemüsetopf mit Linsen und frischen Kräutern (i,j), Fladenbrot (aW,aG,k)	"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)	Bunter Rohkostsalat (Karotten, Weißkohl, Radieschen; Essig-Öl) (i,j)	Cookiecreme (aW,c,f,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	