

Wir verwenden nur MSC oder ASC zertifizierte Fisch - Speiseplan September- Bio-Komponenten kennzeichnen wir Rot (DE - ÖKO - 037)					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
1.09.-4.09.2026	1	 Seelachswürfel in Senf-Honig-Soße_{d,j} mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Geschnetzeltes vom Rind mit Erbsen und Spirelli _a	Tortellini _{a,c,g} gefüllt mit Ricotta und Spinat in Frischkäse-Spinatsoße _e dazu Möhren-Weißkrautsalat	veg. Schnitzel, paniert _a , mit Geflügelsoße, Petersilienmöhren und Kartoffeln
	2	 Gebackene Gemüsekardelle_{a,c,i} (Möhren, Pastinaken, Erbsen) mit Tomatensoße, Ebbly_a und Gurkensalat dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	dazu Milch-, Gemüse-, Obstbutter & Wasser	dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	dazu Gemüse-Obstbutter & Wasser & Milch
		 Gebackene Gemüsekardelle_{a,c,i} (Möhren, Pastinaken, Erbsen) mit Tomatensoße, Ebbly_a und Gurkensalat dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Kichererbsen-Curry (gehackte Tomaten, Zwiebeln) mit Kokosmilch und Duftreis	Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gurken-Quarkdip _g und Möhren-Weißkrautsalat	Vegetarischer Kohlrabiintopf _i mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Bauernbrot _{a,g,g}
7.09.-11.09.2026	1	 Panierter, gebratenes Seelachsfilet_{a,d} mit Dillsoße, Petersilienkartoffeln und Wachsböhen dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Vollkornreis	dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Gebratene Gemüse-Köttbular _a mit Tomaten-Bulgursalat _a und Minz-Joghurt-Dip _g
	2	 Vorsuppe: Maissüppchen Milchgrieß_{a,g} mit heißen Kirschen dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Türkische Linsensuppe, mit Paprika, Möhren, Tomaten, Kartoffeln, Kreuzkümmel und Vollkornbrot _{a,AR,g}	Italienische Tomatensoße mit Tomatenwürfeln, Basilikum dazu Spirelli _a , Reibekäse _g und Gurkensalat	Buntes Eierfrikassee _c mit Erbsen und Möhren und Petersilienkartoffeln
	1	 veg. Pichelsteiner Gemüseeintopf_i mit Kartoffeln, Möhren, Wirsing und Vollkornbrot_{a,AR} dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Kochklopse(Rind) _{a,c,i} mit Kapernsoße, Kartoffeln und Rote Betsalat mit Apfelmstückchen dazu Milch-, Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Soße Carbonara mit veg. Schinkenstreifen ₂ , Gabelspaghetti _a und Rotkrautsalat	"Müllerin Art" mit süß-saurer Soße, Petersilienkartoffeln und Balkangemüse
14.09.-18.09.2026	2	 Linsen-Möhren-Tomatenbolognese mit Vollkorn-Makkaroni_a und Reibekäse_g dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Pilzpfanne (Champignons) mit Paprika, Lauch, Frischkäse _g , veg. Tortellini _{a,c} und Rote Betsalat mit Apfelmstückchen dazu Milch-, Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Veg.Gyrospfanne _{a,r} mit Lauch, Tzatziki _g Langkornreis und Rotkrautsalat	Samtige Kürbis-Süßkartoffel-Kokos-Suppe(Möhre, Ingwer) und Vitalbrot _{a,AR}
	1	 veg. Soljanka_{2,3,i,j,9} mit Tomate, Paprika, Gewürzgurke, Saure Sahnedip_g, Weißbrot_a dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Geschnetzeltes vom Schwein mit Erbsen und Naturreis dazu Milch-, Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Tomaten-Zucchini-Gulasch mit Spirelli _a , Käse _g und Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing _g	veg. Jack-Fruit-Bratwurst mit Geflügelsoße, Sauerkraut und Kartoffeln
	2	 Buntes Gemüse(Brokkoli,Erbsen, Karotte) in holländischer Soße_{a,c,g} und Kartoffeln dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Weisse Bohneneintopf _i mit Kartoffeln, Möhre, Sellerie, Porree, Vollkornbrot _{a,AR}	Eieromelette _{c,g} mit Gemüseris (Erbsen & Möhren) Kräutersoße und Chinakohlsalat mit Joghurt-Dressing _g	Gemüseglasch (Möhre, Erbse, Blumenkohl, Bohne) und Stampfkartoffeln _g
21.09.-25.09.2026	1	 veg. Kartoffelsuppe mit Möhren,Sellerie, Lauch, Sonnenblumenkernbrot_{a,AR} dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Spinat mit gekochtem Ei _c und Petersilienkartoffeln	Die grün hinterlegten Menüs entsprechen dem "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen ". Wenn Ihr immer diese Menüs wählt und dazu mindestens die im Schaukasten angebotene Portion vom Obst-Gemüsebuffet nehmt, jeden Tag ausreichend trinkt und mindestens 2mal in der Woche den angebotenen Becher Milch trinkt - entspricht Eure Mittagsversorgung den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und hilft Euch dabei, den ganzen Schultag über leistungsfähig zu sein.	Die Menüline 2 erfüllt die Anforderungen des Berliner Senates an ovo-lacto-vegetarischen Menüs.
	2	 Gemüse-Frischkäse-Ragout_g (Brokkoli, Paprika,Lauch) und veg. Tortellini_{a,c} dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Gemüseköttbular _c (Erbsen, Mais,Möhren) mit Tomatensoße und Ebbly _a		
		 dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	dazu Milch-, Gemüse-, Obstbutter & Wasser		
28.09.-30.09.2026	1	 Wildlachswürfel in Tomaten-Frischkäse-Soße_{g,d} mit Makkaroni_a und Möhrensalat dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	Kräuterquark _g mit Dill & Schnittlauch, dazu ein Stück Butter _e , Kartoffeln und Möhrensalat dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser		
	2	 Gemüse-Frischkäse-Ragout_g (Brokkoli, Paprika,Lauch) und veg. Tortellini_{a,c} dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	dazu Milch-, Gemüse-, Obstbutter & Wasser		
		 dazu Gemüse-, Obstbutter & Wasser	dazu Milch-, Gemüse-, Obstbutter & Wasser		