

Speiseplan April 2026



Datum	Menü 1 vegetarisch	Menü 2 1x pro Woche Fleisch oder Fisch
Mi 1.4.	Hackbällchen auf Pilzbasis (E1, G1, G2, G3, G4, G5), vegane Bratensoße (S2), zartes Möhrengemüse (M), Kartoffeln, rohes Gemüse, Naturjoghurt (M) mit Knuspermüsli (G1, G4, G5)	
Do 2.4.	Weizennudel-Gemüse-Pfanne (E1, G1, S1, S2) mit Sojasprossen, Möhren, Blumenkohl, Lauch, Brechbohnen, Champignons, Zwiebel, Paprika, rohes Gemüse, Frischobst	Fischstäbchen paniertes Seelachsfilet (G1, F), Erbsen-Möhrengemüse (M), Dillsoße (G1, M, S2), Kartoffelpüree (M), rohes Gemüse, Frischobst
Fr 3.4.	Feiertag	Feiertag
Mo 6.4.	Feiertag	Feiertag
Di 7.4.	Provenzalisches Bohnenragout mit Karotten und Zitrone (S2), Weizenbulgur (G1), rohes Gemüse, Frischobst	Hähnchen "Gyros Art" mit Tzatziki (M), Reis, rohes Gemüse, Frischobst
Mi 8.4.	Rührei (M) mit Rahmspinat (M) und Kartoffeln, rohes Gemüse, Aprikosen-Pfirsich-Joghurtcreme (M)	
Do 9.4.	Kartoffelpuffer (E1, G1, 3) mit frischem Petersilienquark (M), rohes Gemüse, Frischobst	
Fr 10.4.	Tomaten-Gemüesoße (M, S2), Vollkornnudeln (G1), Käse (M), rohes Gemüse	
Mo 13.4.		Weizen-Grießbrei (G1, M) mit fruchtiger Blaubeer-Apfel-Soße, würzig-cremige Karottensuppe (M, S2), rohes Gemüse
Di 14.4.	Kartoffelpüree (M) mit frischem Ofengemüse, Gremolata - Petersiliendip-, rohes Gemüse, Frischobst	Rinderbolognese (G1, S2) mit Weizennudeln (G1) und geriebenem Emmentaler (M), rohes Gemüse, Frischobst
Mi 15.4.	Spinatsoße mit Hirtenkäse (G1, M, S2) und Weizen-Vollkornnudeln (G1), rohes Gemüse, Erdbeer-Pfirsich-Ayran (M)	
Do 16.4.		Tajine -Schmortopf- mit Seelachsfilet (F) und Paprika-Zucchini-Gemüse, Reis, rohes Gemüse, Frischobst
Fr 17.4.	Kohlrabieintopf (S2), mit Kartoffelwürfeln, Karotte, Lauch, Weizenvollkornbrötchen (G1, G3, M), rohes Gemüse An allen Grundschulen: Rosinenbrötchen (G1, M) aus unserer gläsernen Backstube Endorphina Backkunst	
Mo 20.4.		Tomatensoße (G1) Weizenmakkaroni (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost, rohes Gemüse
Di 21.4.	hausgemachte Lasagne aus Weizenvollkornnudelplatten (G1), fruchtiger Tomaten-Sonnenblumenkernbolognesesoße (G1, S2), cremiger Bechameloße (G1, M) mit Emmentaler (M) überbacken, rohes Gemüse, Frischobst	Rinderfrikadelle (E1, G1) Kartoffel-Gurkensalat (S4), Ketchup, Weizenvollkornbrötchen (G1, G3, M), rohes Gemüse, Frischobst
Mi 22.4.	Weizen-Eierspätzle (G1, M), helle Käse-Kräutersoße -würziger Gouda, cremiger Frischkäse, Schnittlauchröllchen- (G1, M, S2), rohes Gemüse, Beeren-Quarkcreme (M)	
Do 23.4.	Chili mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Paprika, Mais (G1, S2), Kräuter-joghurt-Dip (M), Steinofenbaguette (G1, M), rohes Gemüse, Frischobst	
Fr 24.4.		Tomaten-Käse-Soße mit Gouda (G1, M, S2), Weizennudeln (G1), rohes Gemüse
Mo 27.4.		Süßer Brotauflauf (Weizen) (E1, G1, M), Apfelmus, Klare Gemüsebrühe mit Dinkel-Buchstabennudeln (G5, S2)
Di 28.4.	Geschmortes Sonnenblumenhack mit Gemüsepaprika (S2), Vollkornreis (G1), rohes Gemüse, Frischobst	Rinderhackfleisch-Sauerkrautauflauf mit Kartoffeln und Gouda überbacken (S2, M, G1), Weizenvollkornbrötchen (G1, G3, M), rohes Gemüse, Frischobst
Mi 29.4.		Weizen-Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung (E1, G1, M), fruchtige Tomaten-Basilikumsoße (S2), rohes Gemüse, Schokopudding (M)
Do 30.4.	veg. Wurstgulasch (E1, G1, S2) mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, Weizennudeln (G1), rohes Gemüse, Frischobst An allen Grundschulen: Obststreuselkuchen (G1, M) aus unserer gläsernen Backstube Endorphina Backkunst	paniertes Seelachsfilet (G1, F), cremiger Sojadip (S2, S4), Kartoffel-Karottenstampf, rohes Gemüse, Frischobst An allen Grundschulen: Obststreuselkuchen (G1, M) aus unserer gläsernen Backstube Endorphina Backkunst

Kontrollnummer: DE-ÖKO-070

Diese Lebensmittel bieten wir in BIO-Qualität an: Reis, Nudeln, Rindfleisch, Geflügelfleisch, Büffel Fleisch, Schaffleisch, Kartoffelprodukte, Frisch- und Tiefkühlgemüse, Frisch- und Tiefkühlobst, Milch und Milchprodukte, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen (Sonderkost & Lunchpakete ausgenommen)

Das Menü enthält mindestens ein regionales Bioprodukt

Kartoffeln, Joghurt, Rind, Quark, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen, Fladenbrot, Brotauflauf, Schaf, Büffel
Wir sind Partner des Projektes "Wo kommt Dein Essen her?" und unterstützen das Ziel, den Anteil an regionalen Bioprodukten im Schulessen zu erhöhen.