



Speiseplan

20.07. – 23.07.2026

KW 30

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hauptgericht (1)	Paniertes Schnitzel (Schwein) (Aa) mit Rahmsauce (5, C) dazu Kartoffelgratin (B,C,8) und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (G,P,1,3,5) 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Rahmsauce (5,C) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)i	Fleischbällchen (Rind) (Aa,B,C) in Tomatensauce dazu Bio-Bandnudeln (Aa) und Mixgemüse 	Putengulasch (5) dazu Bio-Spätzle (Aa,B) und Blattsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5) 
Hauptgericht (2) Vegetarisch	Gnocchi Gemüsepfanne mit Bärlauch (Aa,C) dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (G,P, 1,3,5)	Vollkornweizen-Tortillas (Aa) mit Chili sin Carne (Soja Bolognese, Kidney-Bohnen und Mais (H) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Vegetarisch gefüllte Paprika (Aa,D,G) mit Kräuterrahmsoße (C) dazu Bio Bandnudeln (Aa) und Karottensalat	Zucchini-Möhren-Puffer (B) mit Schnittlauchquark (C) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)

Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung siehe Aushang Mensa und Homepage der Gutenberg-Schule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !
Änderungen vorbehalten.

Für Zutaten und Komponenten in Bio-Qualität gilt die DE-ÖKO-007.

