

## Speiseplan der Schule am Weserbogen

vom 16.03.2026 – 19.03.2026

<p>V</p> <p><b>MO</b>ntag</p> <p>Vegetarisch</p>	<p>■ Vegetarische Hackbällchen mit Paprikagemüse mit Bratkartoffeln</p> <p>■ Fruchtquark</p>
<p>Vegetarisch</p>	<p>Siehe Oben</p>
<p>K</p> <p><b>DI</b>enstag</p> <p>Rindfleisch</p>	<p>■ Spiralnudeln mit Bolognesesoße, Möhrensalat</p> <p>■ Schokopudding</p>
<p>Vegetarisch</p>	<p>■ Brokkoli Auflauf in heller Soße (Nur für Vegetarier)</p>
<p>K</p> <p><b>MI</b>ttwoch</p> <p>Fisch</p>	<p>■ Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln</p> <p>■ Zitronenmousse</p>
<p>Vegetarisch</p>	<p>■ Kartoffeltasche mit Kräutersoße und Fingermöhren (Nur für Vegetarier)</p>
<p>K</p> <p><b>DO</b>nnerstag</p> <p>Geflügelfleisch</p>	<p>■ Putenschnitzel mit Knusperpanade, dazu Erbsengemüse und Reis</p> <p>■ Karamellpudding</p>
<p>Vegetarisch</p>	<p>■ Vegt.Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle und Bohnensalat (Nur für Vegetarier)</p>

Die Speisen enthalten gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Allergene. Die Liste dieser Stoffe und Allergene liegt zur Einsicht in der Wirtschaftsküche aus.