

## Speiseplan der Schule am Weserbogen

vom 13.07.2026 – 16.07.2026

<p>V <b>MO</b>ntag</p> <p>Vegetarisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gemüseschnitzel mit Zucchiniastreifen in heller Sauce und Kartoffeln</li> <li>■ Vanillepudding</li> </ul>
<p>Vegetarisch</p>	<p>Siehe Oben</p>
<p>V <b>DI</b>enstag</p> <p>Vegetarisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rahmspinat mit Kartoffeln und Ei</li> <li>■ Banane</li> </ul>
<p>Vegetarisch</p>	<p>Siehe Oben</p>
<p>K <b>MI</b>ttwoch</p> <p>Fisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fischstäbchen mit Kräuterreis und Currydipp, dazu Gurkensalat</li> <li>■ Birne</li> </ul>
<p>Vegetarisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Italienische Nudelpfanne mit Béchamelsoße (Nur für Vegetarier)</li> </ul>
<p>K <b>DO</b>nnerstag</p> <p>Rindfleisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rindergulasch mit Babymöhren und Püree</li> <li>■ Zitronenmousse</li> </ul>
<p>Vegetarisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Blumenkohl Käse Medaillon mit heller Soße, Salat und Kartoffeln (Nur für Vegetarier)</li> </ul>

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