

589401 IGS Trier Monat September 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.09.-05.09.2025 KW 36	Menü 1	Rindswurst <R> in Currysoße mit Pommes frites	Gemüse Knusperbagel aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli <V>, Bratensoße und Langkornreis	Panierte Fischstäbchen <F> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Bio Sommergemüse-Eintopf <V> mit Bio Kaiserbrötchen
	Menü 2	Langkornreis auf Rahmgemüse aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl	Schleifennudeln mit Erbsen- Maisgemüse und Käsesoße	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	Bio Tomatensuppe mit Reis <V> und Bio Kaiserbrötchen
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Mozzarella Scheiben	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Backkartoffel	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Fisch Nuggets <F>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Hähnchenbruststreifen <G>
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Eisdessert Vanille-Schokolade
08.09.-12.09.2025 KW 37	Menü 1	Bio Brokkolicremesuppe <V> mit Bio Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Paniertes Putenschnitzel <G> mit Erbsen, Helle Soße <V> und Salzkartoffeln	Vegetarisches Chili <V> mit Langkornreis	Nudel- Tomatenauflauf mit Wildlachswürfeln <F>
	Menü 2	Bio Rührei <V> mit Bio Spinat in Rahm und Bio Salzkartoffeln	Ofenkartoffel mit Kräuterdip	Käsespätzle optional mit Röstzwiebeln	Möhren - Brokkoligemüse in Petersiliensoße mit Langkornreis
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Gemüsenuggets <V> als Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen, Sesam- Karottensticks <V>
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Schoko-Milchpudding
15.09.-19.09.2025 KW 38	Menü 1	Bio Kaisergemüse in Bio Käsesoße mit Bio Spiralnudeln	Geflügelbällchen <G> oin Rahmsoße mit Brokkoli und Langkornreis	Rinderbolognese <R> mit Spiralnudeln	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs mit Brokkoli, Möhren und Brokkoli in heller Soße <F>, Langkornreis
	Menü 2	Bio Tomatensoße mit, Bio Spiralnudeln	Süßkartoffeleintopf aus Süßkartoffeln, Zwiebeln, Kichererbsen und Spinat <V> dazu Langkornreis	Bio Karottencremesuppe dazu Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe <V>, Kaiserbrötchen
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Gemüsenuggets <V> als Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen dazu Sesam-Karottensticks <V>
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Dessert (kann alle Allergene enthalten)

22.09.-26.09.2025 KW 39	Menü 1	Spinat-Käse-Soße mit Nudeln	Gyros-Pfanne vom Hähnchen <G> mit Balkan Mix Gemüse aus Karotten, Mais, Erbsen, Brechbohnen und Paprika, Langkornreis und Tzaziki	Bio Nudelauflauf aus Bio Nudeln, Bio Kaisergemüse, Bio Käsesoße und mit Bio Gouda überbacken	Panierte Fischstäbchen <F> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	
	Menü 2	Eieromelette <V> mit Erbsen, Helle Cremesoße und Salzkartoffeln	Gemüse Knusperbagel aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli <V> mit Blumenkohlröschen, Kartoffeln und Bratensoße	Bio Tomaten Mozzarella Suppe mit Bio Kaiserbrötchen	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Mozzarella	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Backkatoffel	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Fisch Nuggets <F>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Hähnchenbruststreifen <G>	
	Dessert	Frischobst	Fischobst	Frischobst	Butterkeks-Milchpudding	

29.09.-03.10.2025 KW 40	Menü 1	Frikadelle vom Rind <R> mit Bratensoße <V>, Möhren und Salzkartoffeln	Bio Käse-Tomatensoße mit Bio Vollkorn-Spiralnudeln	Geflügel Cevapcici <G> mit Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen, Langkornreis und Tzaziki	Thunfisch <F> Auflauf mit Tomatensoße, Spiralnudeln und mit Käse überbacken	
	Menü 2	Rahmgemüse aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl mit Langkornreis	Bio Nudelauflauf mit Bio Heller Cremesoße, Bio Brokkoli-Erbse "Natur" und mit Käse Überbacken	Kartoffelgratin mit Soße "Gärtnerin Art" mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl	Falafelbällchen <V> mit Tomatensoße "Italia" <V>, Mais und Langkornreis	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Gemüsenuggets <V> als Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Sesam-Karottensticks <V<	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Erdbeerjoghurt	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.