

591401 Schule Drolshagen_neu Monat Oktober 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
28.09.-02.10.2026 KW 40	Menü 1	Käsesoße "Carbonara Art" mit Kochschinken <S> mit Erbsen dazu Spiralnudeln	Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachs <F>, Rahmspinat dazu Kartoffelpüree	Rindfleischbällchen in Bratensoße <R>, Kartoffelpüree, Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse	
	Menü 2 vegetarisch	Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> mit Apfelkompott dazu Eisberg-Gurkensalat mit Joghurt-Kräuter Dressing	Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse <V>, Erbsen in heller Cremesoße und Salzkartoffeln	Gemüsebolognese, Spiralnudeln dazu Eisberg-Tomatensalat mit Joghurt Dressing Sylter Art	
	Salatteller	Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Tomaten, Eisberg, Krautsalat und Käse <V> mit Italienisches Dressing dazu ein Baguette Brötchen	"Hip Hop Salat" bunter Blattsalatmix mit Chinakohl, Möhren, Maiskörner, Eisberg, Endivien, Tomaten, Gurken und Kidneybohnen, American Dressing, Baguette Brötchen	"Salat Bowl" mit Eisberg, Tomaten, Möhren, Paprika und Gurken, grüne Oliven, French Dressing und Baguette Brötchen	
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Mandarinen-Joghurt	Apfelkompott	
05.10.-09.10.2026 KW 41	Menü 1	Jagdwurstgulasch in Tomatensoße mit Erbsen und Karotten, Spiralnudeln	Paniertes Schweineschnitzel <S> mit Erbsen und Karotten in heller Velouté, Kartoffelkroketten	Geflügel-Leberkäse <G>, Brechbohnen mit Zwiebeln, Kartoffelpüree, Senf	
	Menü 2 vegetarisch	Chinapfanne mit Kichererbsen, Paprika, Champignons, Bohnen und Mais <V>, Langkornreis	Minestrone, Gemüsesuppe mit Tomaten und Nudeln <V>, Gouda, gerieben, Mehrkornbrötchen	Pizza mit vegetarischem Belag	
	Salatteller	"Salat Bowl" mit Eisberg, Tomaten, Möhren, Paprika, Gurken, Bulgur-Curry-Salat, Balsamico-Dressing und Baguette Brötchen	Bunter Salat mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Paprika und Ei, American Dressing und Baguette Brötchen	Salat mit Eisberg, Tomate, Paprika, Gurkensalat in Rahm und Krautsalat dazu ein Baguette Brötchen	
	Dessert	Kirschjoghurt	frisches Obst	Karamellsahnepudding	
12.10.-16.10.2026 KW 42	Menü 1	Rinderfrikadelle <R> mit Brokkoli, Petersiliensoße <V> und Langkornreis	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style" auf Gemüse-Langkornreis dazu Eisbergsalat mit Gurke, Tomate und Joghurt-Kräuter Dressing	Linsensuppe mit Kartoffeln, Porre und Möhren dazu eine Geflügelwiener <G>, Baguette	
	Menü 2 vegetarisch	Blumenkohl mit Hollandaise und Käse überbacken <V>, Helle Soße und Salzkartoffeln	Rührei <V> auf Möhren in heller Velouté dazu Kartoffelpüree	Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen <V>, Nudeln "Penne Rigate", Tomaten-Käse-Soße <V>	
	Salatteller	Salatteller mit Eisberg, Gurke, Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln und Peperoni <V> dazu Joghurt-Kräuter Dressing, Baguette	"Green Bowl" mit Erbsen, Mozzarella, Kürbiskernen, Melone und Gurken, Joghurt Dressing Sylter Art, Baguette	Bunter Salat mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Mais und Paprika, Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen <V>, French Dressing, Baguette	
	Dessert	Pudding mit Vanille-Geschmack	Honigmelone	Butterkeks-Milchpudding	

19.10.-23.10.2026 KW 43	Menü 1	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Menü 2 vegetarisch	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Salatteller	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Dessert	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
26.10.-30.10.2026 KW 44	Menü 1	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Menü 2 vegetarisch	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Salatteller	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	
	Dessert	Herbstferien		Herbstferien	Herbstferien	

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