



Menüplan

ARAMARK GmbH

Lise-Meitner-Gymnasium

Gültig vom 26.01.2026 - 01.02.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026
Suppe	Bunte Rindfleischbrühe mit Nudeln	Tomatencremesuppe	Deftige hausgemachte Kartoffelsuppe	Hausgemachte "Minestrone" italienische Gemüsesuppe	Schwäbische Flädlesuppe
	enthält Allergene: A,C	enthält Allergene: G	enthält Allergene: G	enthält Allergene: A1,I	enthält Allergene: A1,C,G
Vegetarisch	Gebackene Ofenkartoffel mit hausgemachten Kräuterquark	In Olivenöl und Kräutern mariniert Halloumikäse gebacken dazu hausgemachter griechischer Bauernsalat	Hausgemachte Champignonpfanne mit Creme fraiche und offenfrischem Baguette	Tagliatelle mit Olivenöl in der Pfanne geschwenkt mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten dazu Maronencrumble	Ofenfrischer gebackener Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce
	enthält Allergene: G	enthält Zusatzstoffe: 1,10; Allergene: G,L	enthält Allergene: A1,A2,G	enthält Allergene: A1,H,C	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,G
Menü	Spaghetti "Bolognaise" mit hausgemachter Hackfleischsauce,vom hohenloher Rind,aus dem Kessel dazu geriebener Hartkäse	Hausgemachte Linsen aus dem Topf mit Spätzle und Saitenwürstle	Bunter Gemüsereis "Souda" im Wok geschwenkt mit Gemüse vom Markt garniert mit Hirtenkäse	Gebratene BBQ-Hähnchenbrust dazu Paprikareis und hausgemachte Westernsauce	Schollenfilet paniert mit Remouladensauce und Salzkartoffeln
	enthält Allergene: A1,C,G	enthält Zusatzstoffe: 1,2,7; Allergene: A1,C,G,J	enthält Allergene: G	enthält Allergene: I	enthält Zusatzstoffe: 1,8; Allergene: A1,D,J,L
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Apfelkompost	Obst der Saison

Informationen über Zusatzstoffe erhalten Sie über die Küchenleitung.
Kurzfristige Änderungen im Menüplan sind möglich.
Das ARAMARK-Team wünscht eine schöne Woche und "Guten Appetit"!



vegetarisch



vegan



aus nachhaltiger
Fischerei

aramark