

# LUNA SPEISEPLAN

# GRUNDSCHULE AM STADTPARK STEGLITZ



## Dienstag – 01.04.2025

Vegetarisches Schnitzel (Soja, Weizen)<sup>g w s j e m s c s l s n s m</sup>  
mit **Mascarpone-Möhren**<sup>m g w</sup>  
und **Kartoffeln**  
○  
**Süßkartoffelcremesuppe**<sup>m</sup>  
mit **Sonnenblumenbrot**<sup>gr gw gd gg m s m s l s c l u</sup>  
○  
**Vanillequark**<sup>m</sup>  
Salatbuffet mit **Sonnenblumenkernen**<sup>g s j s m</sup>  
und **Joghurt-Dressing**<sup>m</sup>

## Mittwoch – 02.04.2025

Lachs in Gurken-Dillsoße<sup>f g w m</sup>  
mit **Vollkornreis**<sup>g s m</sup>  
○  
**Paneer in milder Currysoße**<sup>m g w</sup>  
(Indischer Rahmkäse, Pfirsich)  
mit **Couscous**<sup>g w s j s n</sup>  
○  
**Möhren-Apfelrohkost**  
Obst

## Donnerstag – 03.04.2025

**Geflügel-Klopse (Pute) Königsberger Art**<sup>e g w</sup>  
an heller Kapernsoße<sup>g w m</sup>  
und **Reis**<sup>g s m</sup>  
○  
**Kartoffeln** mit **Kräuterquark**<sup>m</sup>,  
dazu **Gurkensalat** und **frischem Dill**  
○  
**Obst**  
Salatbuffet mit **Sonnenblumenkernen**<sup>g s j s m</sup>  
und **Joghurt-Dressing**<sup>m</sup>

## Freitag – 04.04.2025

**Hausgemachter Linsentaler**<sup>g w g d e s j s n s m l u</sup>  
(Grünkern, braune Tellerlinsen, Möhren, Ei)  
mit **Kartoffelstampf**<sup>m</sup>  
und **Erbsen in Sahnesoße**<sup>g w m</sup>  
○  
**Gelbe Linsensuppe**<sup>m g s j s m</sup>  
(Möhren, Joghurt)  
mit **Schmand**<sup>m</sup>  
und **Fladenbrot**<sup>g w gr gd m s m s j e s c n</sup>  
○  
**Mangojoghurt**<sup>m</sup>  
Salatbuffet mit **Sonnenblumenkernen**<sup>g s j s m</sup>  
und **Joghurt-Dressing**<sup>m</sup>

## Montag – 07.04.2025

**Penne**<sup>g w</sup> (Röhrennudeln)  
mit **Soße Bolognese**  
(Rinderhackfleisch, Zucchini, Tomaten, Möhren),  
dazu **Reibekäse**<sup>m</sup>  
○  
Gebackener Frischkäse mit **Schnittlauch**<sup>g w gr gg m</sup>,  
dazu **Möhren in Soße**<sup>m g w</sup>  
und **Kartoffelstampf**<sup>m</sup>  
○  
**Obst**  
**Knabbergemüse**

## Dienstag – 08.04.2025

**Ricotta-Tortellini (Spinat)**<sup>g w m s j s n</sup>  
mit **Basilikumsahnesoße**<sup>g w m</sup>  
○  
**Maiscremesuppe**<sup>m</sup>  
mit **Knusperbrötchen**<sup>g w gg s j m s c s m</sup>  
○  
**Joghurt**<sup>m</sup> mit **Dinkelpops**<sup>gd s j s n s m l u</sup>  
Salatbuffet mit **Kürbiskernen**<sup>s m</sup>  
und **French-Dressing**<sup>m s n</sup>

## Mittwoch – 09.04.2025

Panierter Seelachs<sup>g w f m e s n</sup>  
mit **Vollkornreis**<sup>g s m</sup>, dazu **Schnittlauchdip**<sup>m</sup>  
○  
**Gemüsecremesuppe**<sup>s l m</sup>  
(Möhre, Blumenkohl, grüne Bohnen, Kohlrabi, Kartoffeln)  
mit **Vollkornbrot**<sup>gr gg m s m s c s l u</sup>  
○  
**Tomaten-Gurken-Salat**  
Obst

## Donnerstag – 10.04.2025

**Eier in Senfsoße**<sup>g w e m s n</sup>  
mit **Kartoffeln**, dazu **Gemügesticks**  
○  
Vorsuppe: **Grüne Erbsensuppe**<sup>m</sup>  
**Milchreis**<sup>m g s m</sup>  
○  
**Apfelmus**  
Salatbuffet mit **Kürbiskernen**<sup>s m</sup>  
und **French-Dressing**<sup>m s n</sup>

## Freitag – 11.04.2025

**Asiatische Gemüsepfanne**<sup>s j m s t g w</sup>  
(Tofu, Paprika, Möhren, Champignons)  
mit **Vollkornreis**<sup>g s m</sup>  
○  
**Linsencorma**<sup>g s m</sup> mit **Schmand**<sup>m</sup>  
und **Fladenbrot**<sup>g w gr gd m s m s j e s c n</sup>  
○  
**Obst**  
Salatbuffet mit **Kürbiskernen**<sup>s m</sup>  
und **French-Dressing**<sup>m s n</sup>  
Frühlingsgruß

## Montag – 14.04.2025

Osterferien bis 25.04.2025

**Farfalle**<sup>g w</sup> (Schmetterlingsnudeln)  
mit **Spinat-Käsesoße**<sup>g w m</sup>  
(Gouda, Blauschimmelkäse),  
dazu **Gemügesticks**  
○  
**Tomatensuppe**<sup>m</sup>  
mit **feinen Gemüsestreifen** (Möhren, Zucchini)  
und **Croutons**<sup>g w s m</sup>  
○  
**Obst**  
**Knabbergemüse**

## Dienstag – 15.04.2025

Vegetarische Bratwurst<sup>s j s t g e m s c s n s m</sup>  
(Basis aus Gemüse, Soja)  
mit **Tomaten-Currysoße**, **Sauerkraut**  
und **Kartoffelpüree**<sup>m</sup>  
○  
**Geflügelsuppe** (Möhre, Blumenkohl, Erbsen)  
mit **Sternchennudeln**<sup>g w</sup>  
○  
**Zitronenquark**<sup>m</sup>  
**Knabbergemüse**

## Mittwoch – 16.04.2025

Lachs in milder Currysoße (Pfirsich)<sup>f g w m</sup>  
mit **Blumenkohl**<sup>m</sup>  
und **Reis**<sup>g s m</sup>  
○  
**Penne**<sup>g w</sup> mit **Basilikum-Pesto**<sup>m g s j s m</sup>  
(Basilikum, Petersilie, Hartkäse, Sonnenblumenkerne),  
dazu **Tomaten-Mozzarella-Salat**<sup>m</sup>  
mit **Balsamico Dressing**  
○  
**Tomaten-Mozzarella-Salat**<sup>m</sup>  
mit **Balsamico Dressing**  
Obst

## Donnerstag – 17.04.2025

**Paneerkäse** (Indischer Rahmkäse) in  
**Kräutersahnesoße**<sup>g w m</sup> mit **Erbsen**  
und **Bulgur**<sup>g w s j s m</sup>  
○  
**Bunter Gemüseeintopf**<sup>s l</sup>  
(Grüne Bohnen, Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln)  
mit **Dinkelvollkornbrötchen**<sup>gd gw gh gg s m n s c e m s j</sup>  
○  
**Obst**  
**Knabbergemüse**

## Freitag – 18.04.2025

Karfreitag

# FEIERTAG



### Allergen Deklaration

Sofern die Inhaltsstoffe nicht aus der Bezeichnung hervorgehen: g=Gluten, gw=Weizen, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, gd=Dinkel, gk=Kamut, kr=Krebstiere, e=Ei, f=Fisch, n=Erdnuss, sj=Soja, m=Milch oder Milchbestandteile, sc=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland-nuss), sl=Sellerie, sn=Senf, sm= Sesam, sd=Schwefeldioxid u. Sulphite, lu=Lupine, w=Weichtiere.

Alle **grünen Komponenten** bestehen zu 100% aus Bio-Zutaten. DE-ÖKO-070 **Blaue Buchstaben** weisen auf eventuell vorhandene Spuren in den Speisen hin (Herstellerangaben). **Rote Zahlen** weisen auf enthaltene Zusatzstoffe hin.

Alle Speisen können jedoch Spuren vorangegangener Allergene enthalten.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. **Änderungen vorbehalten.**

### Zusatzstoffkennzeichnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 2.1=mit Nitritpökelsalz, 2.2=mit Nitrat, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Süßungsmittel, 8.1=enthält eine Phenylalaninquelle, 9=mit Phosphat, 10=Koffeinhaltig, 11=chinhaltig



# LUNA SPEISEPLAN

# GRUNDSCHULE AM STADTPARK STEGLITZ

Montag – 21.04.2025

Ostermontag

FEIERTAG



Dienstag – 22.04.2025

Vollkornpenne<sup>gw</sup> (Röhrennudeln)  
mit vegetarischer Soße Bolognese<sup>gd sj sn sm lu</sup>  
(Grünkern, Zucchini, Tomate, Möhren)  
und Reibekäse<sup>m</sup>

Mexikanische Gemüsepfanne<sup>sj gw m</sup>  
(Sojaschnetzel, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, grüne  
Bohnen, Paprika)  
mit Bulgur<sup>gw sj sm</sup>

Obst  
Knabbergemüse

Mittwoch – 23.04.2025

Fisch Nuggets<sup>gw f</sup> (Kabeljau)  
mit Möhren-Erbsegemüse<sup>m</sup>  
und Kartoffelstampf<sup>m</sup>

Kartoffeln mit Kräuterquark<sup>m</sup>, dazu  
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing<sup>m</sup>  
Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing<sup>m</sup>  
Obst

Donnerstag – 24.04.2025

Eierfrikassee<sup>gw m e</sup> (Möhren, Erbsen, Porree)  
mit Kartoffeln

Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe<sup>m</sup>  
Grießbrei<sup>m gw</sup>

Rote Grütze (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren)  
Knabbergemüse

Freitag – 25.04.2025

Rindergeschnetzeltes<sup>gw m</sup> Stroganoff-Art  
(Champignons, Tomate, saure Gurke) mit Reis<sup>g sm</sup>

Gemüsebratling<sup>gw e</sup>  
(Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais, Kohlrabi)  
mit Kartoffelgratin<sup>m</sup>  
und Brokkoli in heller Soße<sup>gw m</sup>

Quarkdessert<sup>m</sup> mit Schokodrops<sup>m sj sc g sm n</sup>  
Knabbergemüse

Montag – 28.04.2025

Farfalle<sup>gw</sup> (Schmetterlingsnudeln)  
mit Kräuterfrischkäsesoße<sup>gw m</sup>,  
dazu Gemüesticks

Backcamembert<sup>gw m</sup>  
mit Preiselbeerkompott, Maisgemüse  
und Kartoffelstampf<sup>m</sup>

Obst  
Knabbergemüse

Dienstag – 29.04.2025

Geflügelbratwurst  
mit Kartoffelpüree<sup>m</sup>  
und Möhren in Soße<sup>gw m</sup>

Champignoncremesuppe<sup>m</sup>  
mit Knusperbrötchen<sup>gw gg sj m sc sm</sup>

Vanille-Rhabarber-Joghurt<sup>m</sup>  
Salatbuffet mit geröstetem Sesam<sup>g sj sn</sup>  
und Dressing Sylter Art<sup>m sn</sup>

Mittwoch – 30.04.2025

Mildes Linsencurry<sup>gw m sm</sup>  
(Rote Linsen, Blumenkohl, Paprika)  
mit Reis<sup>g sm</sup>, Sauerrahm<sup>m</sup>  
und Fladenbrot<sup>gw gr gd m sm sj e sc n</sup>

Gaspacho (Tomate, Zucchini, Paprika)  
mit Croutons<sup>gw sm</sup>

Obst  
Salatbuffet mit geröstetem Sesam<sup>g sj sn</sup>  
und Dressing Sylter Art<sup>m sn</sup>



## Allergen Deklaration

Sofern die Inhaltsstoffe nicht aus der Bezeichnung hervorgehen: g=Gluten, gw=Weizen, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, gd=Dinkel, gk=Kamut, kr=Krebstiere, e=Ei, f=Fisch, n=Erdnuss, sj=Soja, m=Milch oder Milchbestandteile, sc=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland-nuss), sl=Sellerie, sn=Senf, sm=Sesam, sd=Schwefeldioxid u. Sulphite, lu=Lupine, w=Weichtiere.

Alle grünen Komponenten bestehen zu 100% aus Bio-Zutaten. DE-ÖKO-070 Blaue Buchstaben weisen auf eventuell vorhandene Spuren in den Speisen hin (Herstellerangaben). Rote Zahlen weisen auf enthaltene Zusatzstoffe hin.

Alle Speisen können jedoch Spuren vorangegangener Allergene enthalten.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Änderungen vorbehalten.

## Zusatzstoffkennzeichnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 2.1=mit Nitritpökelsalz, 2.2=mit Nitrat, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Süßungsmittel, 8.1=enthält eine Phenylalaninquelle, 9=mit Phosphat, 10=Koffeinhaltig, 11=chininhaltig

