

Freitag – 01.05.2026

Tag der Arbeit



FEIERTAG

## Montag – 04.05.2026

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

o  
**Gemüse Couscous** <sup>gw sj sn</sup>  
(Möhren, Paprikas, Zucchini, Porree) mit **Minzdip** <sup>m</sup>

o  
**Obst**  
**Knabbergemüse**

## Dienstag – 05.05.2026

**Rindergeschnetzeltes mit Champignons** <sup>m</sup>  
(Sahne, Tomaten)  
und **Spirelli** <sup>gw sj sn e</sup> (Spiralnudeln)

o  
**Gemüse-Maultaschen** <sup>gw e m sl sj sn</sup>  
(Spinat, Möhren, Frischkäse)  
in **Gemüsebrühe** <sup>sl</sup> (Möhren, Sellerie, Porree)

o  
**Stracciatellaquark** <sup>m sj sc g sm n</sup>  
(Quarkspeise mit Schokoladenstücken)  
**Salatbuffet mit Joghurt-Kräuter-Dressing** <sup>m</sup>  
und **geröstetem Sesam** <sup>g sj sn</sup>

## Mittwoch – 06.05.2026

**Fisch Nuggets** <sup>gw f</sup> (Kabeljau)  
mit **Erbsen-Möhrengemüse in Soße** <sup>gw m</sup>  
und **Kartoffeln**

o  
**Farfalle** <sup>gw sj sn e</sup> (Schmetterlingsnudeln)  
mit **Pesto Rosso** <sup>m g sj sm</sup>  
(getrocknete Tomaten, Basilikum, Petersilie Hartkäse,  
Sonnenblumenkerne), dazu **Gemüesticks**

o  
**Obst**  
**Salatbuffet mit Joghurt-Kräuter-Dressing** <sup>m</sup>  
und **geröstetem Sesam** <sup>g sj sn</sup>

## Donnerstag – 07.05.2026

**Eier in Senfsoße** <sup>gw m e sn</sup> mit **Kartoffeln**,  
dazu **gemischter Salat**  
mit **Joghurt-Kräuter-Dressing** <sup>m</sup>

o  
**Vorsuppe: Tomatensuppe**  
**Apfel-Quarkauflauf** <sup>m e gw</sup> mit **Vanillesoße** <sup>m</sup>

o  
**Erdbeerkompott**  
**Salatbuffet mit Joghurt-Kräuter-Dressing** <sup>m</sup>  
und **geröstetem Sesam** <sup>g sj sn</sup>

## Freitag – 08.05.2026

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

o  
**Kokos-Linsensuppe** <sup>g sj sm</sup>  
(Gelbe Linsen, Möhren, Kokosmilch)  
mit **Saatenbrötchen** <sup>gw gr gh gg sm sj m sc</sup>

o  
**Vanillejoghurt** <sup>m</sup>  
**Salatbuffet mit Joghurt-Kräuter-Dressing** <sup>m</sup>  
und **geröstetem Sesam** <sup>g sj sn</sup>

## Montag – 11.05.2026

**Kichererbsenpfanne mit Süßkartoffeln** <sup>g sj sm</sup>  
(Paprika, Möhren, Tomaten) und **Reis** <sup>g sm</sup>

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

o  
**Obst**  
**Knabbergemüse**

## Dienstag – 12.05.2026

**Italienischer Gemüse-Vollkornnudelaufbau** <sup>gw m sj sn e</sup>  
(Zucchini, Möhren, Champignons, Paprikas, Bechamel,  
Goudakäse) mit **Tomatenrahmsauce** <sup>gw m</sup>

o  
**Minestrone** <sup>sl</sup>  
(Italienische Gemüsesuppe, passierte Tomaten, Möhren,  
Blumenkohl, Erbsen, grüne Bohnen, Zucchini, Porree)  
mit **Dinkelvollkornbrötchen** <sup>gd gw gh gg sm n sc e m sj</sup>

o  
**Zitronenquark** <sup>m</sup>  
**Salatbuffet mit Dressing Sylter Art** <sup>m sn</sup>  
und **Kürbiskernen** <sup>sm</sup>

## Mittwoch – 13.05.2026

**Lachs in Zitronensoße** <sup>f gw m</sup> mit **Erbsen**  
und **Reis** <sup>g sm</sup>

o  
**Kartoffeln mit Kräuterquark** <sup>m</sup>,  
dazu **Gurkensalat mit frischem Dill**

o  
**Gurkensalat mit frischem Dill**  
**Obst**

## Donnerstag – 14.05.2026

Himmelfahrt

FEIERTAG

## Freitag – 15.05.2026

**Paniertes Hähnchenschnitzel** <sup>gw</sup>  
mit **Möhren in Soße**  
und **Kartoffelstampf** <sup>m</sup>

o  
**Käsespätzle** <sup>gw m e</sup> (Gouda, Blauschimmelkäse)  
mit **Röstzwiebeln** <sup>gw</sup> und **dunkler Soße**

o  
**Obst**  
**Knabbergemüse**

### Allergen Deklaration

Sofern die Inhaltsstoffe nicht aus der Bezeichnung hervorgehen: g=Gluten, gw=Weizen, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, gd=Dinkel, gk=Khorasan-Weizen, 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



# LUNA SPEISEPLAN MAI

# GRUNDSCHULE AM STADTPARK STEGLITZ

## Montag – 18.05.2026

**Spirelli** <sup>gw sj sn e</sup> (Spiralnudeln) mit **Soße Bolognese** (Rinderhackfleisch, Zucchini, Tomaten, Möhren) und **Reibekäse** <sup>m</sup> (Goudakäse)

○  
**Kartoffel-Blumenkohlauflauf** <sup>gw m</sup> (Béchamel, Goudakäse) mit **Schnittlauchsoße** <sup>gw m</sup>

○  
Obst  
Knabbergemüse

## Dienstag – 19.05.2026

**Ratatouille** <sup>e gw m</sup> (Zucchini, Auberginen, Paprikas, Tomaten) mit **Minzdip** <sup>m</sup> und **Couscous** <sup>gw sj sn</sup>

○  
**Möhrencremesuppe** <sup>m</sup> (Kartoffeln, Sahne) mit **Bauernbrot** <sup>gr gw gg gd m sm sc sl tu</sup>

○  
**Müslijoghurt** <sup>m gw gh gg gr sj sc sn sm tu</sup> (Getreideflocken, Buchweizen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne) Salatbuffet mit **Buttermilch-Honig-Dressing** <sup>m</sup> und **Sonnenblumenkerne** <sup>g sj sm</sup>

## Mittwoch – 20.05.2026

Mehlierter Seelachs Müllerin Art <sup>gw f m sn e</sup> mit **Kaisergemüse in Soße** <sup>gw m</sup> (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) und **Kartoffeln**

○  
**Ricotta-Tortellini** <sup>gw m sj sn</sup> (Spinat) mit **Sahnesoße** und **frischem Basilikum** <sup>gw m</sup>, dazu **Möhren-Orangen-Rohkostsalat**

○  
Obst  
Salatbuffet mit **Buttermilch-Honig-Dressing** <sup>m</sup> und **Sonnenblumenkerne** <sup>g sj sm</sup>

## Donnerstag – 21.05.2026

**Kartoffeln mit Kräuterquark** <sup>m</sup>, dazu **Gemüsesticks**

○  
Vorsuppe: **Grüne Erbsensuppe** <sup>m</sup>  
**Milchreis** <sup>m g sm</sup>

○  
**Apfelmus**  
Salatbuffet mit **Buttermilch-Honig-Dressing** <sup>m</sup> und **Sonnenblumenkerne** <sup>g sj sm</sup>

## Freitag – 22.05.2026

**Gnocchi-Gemüsepfanne** <sup>gw m sj sn</sup> (Tomaten, Champignons, Brokkoli, Erbsen, Mais, Sahne)

○  
**Kichererbsencremesuppe** <sup>g sj sm</sup> (Süßkartoffeln, Kokosmilch) mit **frischen Kräutern** und **Knusperbrötchen** <sup>gw gg sj m sc sm</sup>

○  
**Erdbeer-Rharbarberquark** <sup>m</sup>  
Salatbuffet mit **Buttermilch-Honig-Dressing** <sup>m</sup> und **Sonnenblumenkerne** <sup>g sj sm</sup>

## Montag – 25.05.2026

Pfingstmontag

FEIERTAG



## Dienstag – 26.05.2026

Pfingstferien

**Backcamembert** <sup>gw m</sup> mit **Beerenkompott** (Rote und schwarze Johannis-, Heidel-, Brom-, Himbeeren), **Maisgemüse** und **Kartoffelstampf** <sup>m</sup>

○  
**Mildes Hähnchencurry** <sup>m</sup> (Möhren, Paprika, Kokosmilch) mit **Reis** <sup>g sm</sup>

○  
Obst  
Knabbergemüse

## Mittwoch – 27.05.2026

**Spinat-Vollkornnudelaufbau** <sup>gw m sj sn e</sup> (Blattspinat, Béchamel, Goudakäse) mit **Tomatensoße**

○  
**Süßkartoffelcremesuppe** <sup>m</sup> (Möhren, Porree, Kokosmilch) mit **Vollkornbrot** <sup>gr gg m sm sc sl tu</sup>

○  
**Kokosjoghurt** <sup>m</sup>  
Salatbuffet mit **French Dressing** <sup>m sn</sup> und **geröstetem Sesam** <sup>g sj sn</sup>

## Donnerstag – 28.05.2026

**Rührei** <sup>m</sup> mit **Rahmspinat** <sup>gw m</sup> und **Kartoffeln**

○  
**Gelbe Linsensuppe** <sup>m g sj sm</sup> (Möhren, Joghurt) mit **Knusperbrötchen** <sup>gw gg sj m sc sm</sup>

○  
**Tomatensalat mit frischem Schnittlauch**  
Obst

## Freitag – 29.05.2026

**Gratinierter Kartoffel-Gemüseauflauf** <sup>gw m</sup> (Möhren, Porree) mit **Sahnesoße** <sup>gw m</sup>

○  
**Linsencorona** <sup>g sm</sup> (Süßkartoffel, Kokosmilch, braune Tellerlinsen) mit **Schmand** <sup>m</sup>

○  
und **Fladenbrot** <sup>gw gr gd m sm sj e sc n</sup>  
○  
**Schokoladenpudding** <sup>m</sup>  
Salatbuffet mit **French Dressing** <sup>m sn</sup> und **geröstetem Sesam** <sup>g sj 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=Khorasan-Weizen, 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

