



Schulspeiseplan für KW 14 | 2025

Metzgerei Fritsch
 > Metzgerei
 > Catering

GGM

www.metzgerei-fritsch.de/mensaplan

Montag
31.03.2025

Dienstag
01.04.2025

Mittwoch
02.04.2025

Donnerstag
03.04.2025

	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025
Menü A	Leberkäs-Kartoffel-Pfanne mit Salat <small>1, 2, 6</small>	Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat <small>Schwein 4, 6, 10</small>	Spaghetti mit Bolognesesoße <small>Rind 4, 10</small>	Bratwürstel mit Kartoffelbrei <small>1, 2, 10</small>
	wahlweise kleiner Salat, Obstsalat oder Joghurt als Beilage			
Menü B (vegetarisch)	Nudeln mit Tomatensoße und Salat <small>4, 10</small>	Kartoffelpflanzerl mit Quarkdip und Salat <small>4, 6, 10</small>	Dampfnudel mit Vanillesoße <small>4, 6, 10</small>	Gnocchi mit Tomatensoße <small>4, 6, 10</small>
	wahlweise kleiner Salat, Obstsalat oder Joghurt als Beilage			
	10			

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE: 1= Phosphat, 2= Nitrithpökelsalz, 3= Antioxidationsmittel, 4= Gluten (Weizenmehl), 5= Krustentiere, 6= Ei, 7= Fisch, 8= Erdnuss, 9= Soja, 10= Milch (Laktose), 11= Schalenfrüchte (Nüsse), 12= Sellerie, 13= Senf, 14= Sesam, 15= Lupine, 16= Süßstoffe

Alternative Speisen (täglich):

- > **Pizza Margherita** (4, 10)
- > **Pizza Salami** (4, 10)
- > **Pizza Schinken** (1, 2, 4, 10)
- > **Flammkuchen mit Schinken** (1, 2, 4, 10)
- > **American Burger (Rind) mit Wedges** (4)
- > **Crunchy Chicken Burger mit Wedges** (4, 6, 10)



5,30 €
5,50 €
5,50 €
5,30 €
5,50 €
5,50 €



- > **Farmerkartoffeln mit Dip**
- > **Gemischter Salatteller**
- > **Salatteller mit Feta, Oliven und Zwiebeln** (10)
- > **Smoothie** (Früchte variabel)
- > **Ofengemüse mit Dip** (10) (Glutenfrei)
- > **Asiatische Reismudelpfanne** (Glutenfrei, Laktosefrei)



3,90 €
2,20 €
3,90 €
2,20 €
3,90 €
5,50 €

Die Alternativ-Speisen können in der 2. Pause direkt in der Mensa bestellt werden!

Wir wünschen euch viel Spaß in der Schule und guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!



Schulspeiseplan für KW 13 - 14 | 2025

Metzgerei Fritsch

> Metzgerei

> Catering

Realschule + HMM

www.metzgerei-fritsch.de/mensaplan

Montag
24.03.2025

Dienstag
25.03.2025

Mittwoch
26.03.2025

Donnerstag
27.03.2025

Menü A	Spagetti mit Bolognesesoße 4, 10	Hackbällchen in Tomatensoße mit Reis Rind 4, 6, 10	Putengulasch mit Spätzle 4, 6, 10	Seelachsfilet paniert mit Kartoffeln und Dip 4, 6, 7, 10
	Joghurt 10	Gemüesticks	Pudding 10	Obst
Menü B (vegetarisch)	Pfannkuchen mit Marmelade 4, 10	Paprikaschote mit Reisfüllung und Kartoffeln 10	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Salat 4, 6, 10	Spinat mit Kartoffeln und Rührei 6, 10
	Joghurt 10	Gemüesticks	Pudding 10	Obst

31.03.2025

01.04.2025

02.04.2025

03.04.2025

Menü A	Leberkäs-Kartoffel-Pfanne mit Salat 1, 2, 6	Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat Schwein 4, 6, 10	Spagetti mit Bolognesesoße Rind 4, 10	Bratwürstel mit Kartoffelbrei 1, 2, 10
	Pudding 10	Gemüesticks	Apfelmus 3	Joghurt 10
Menü B (vegetarisch)	Nudeln mit Tomatensoße und Salat 4, 10	Kartoffelpflanzerl mit Quarkdip und Salat 4, 6, 10	Dampfnudel mit Vanillesoße 4, 6, 10	Gnocchi mit Tomatensoße 4, 6, 10
	Pudding 10	Gemüesticks	Apfelmus 3	Joghurt 10

Wir wünschen euch viel Spaß in der Schule und guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE 1= Phosphat, 2= Natrippökelsalz, 3= Antioxidationsmittel, 4= Gluten (Weizenmehl), 5= Krustentiere, 6= Ei, 7= Fisch, 8= Erdnuss, 9= Soja, 10= Milch (Laktose), 11= Schalenfrüchte (Nüsse), 12= Sellerie, 13= Senf, 14= Sesam, 15= Lupine, 16= Süßstoffe