




| 06. 04. 20 26<br>bis<br>10. 04. 20 26   | <u>Hauptgang</u>  | Vegetarisch  | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u>   |
|---|---|--|--|
| <b>Montag</b>   | <b>Ostermontag</b>  |  |  |
| <b>Dienstag</b>   | <b>Osterferien</b>  |  |  |
| <b>Mittwoch</b>   |  gedünsteter Wildlachs(d)<br>in Dillsoße(a1,g)<br>mit Erbsengemüse<br>und Vollkornreis | Falafel Bratling(a1,i)<br>in Dillsoße(a1,g)<br>mit Erbsengemüse<br>und Vollkornreis                            | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst   |
| <b>Donnerstag</b>   | Pizza "GRÜN" (a1)<br>mit Tomate, Mais<br>und geriebenem Gauda(g)  | 0<br>Pizza "GRÜN" (a1)<br>mit Tomate, Mais<br>und geriebenem Gauda(g)<br>0<br>0                                | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst   |
| <b>Freitag</b>  | Pizzasuppe vegetarisch(a1)<br>mit Paprika, Mais, Zwiebeln,rote Bohnen<br>und Körnerbaguett(a1,a2,a3,a5,k)   | Pizzasuppe vegetarisch(a1)<br>mit Paprika, Mais, Zwiebeln,rote Bohnen<br>und Körnerbaguett(a1,a2,a3,a5,k)<br>0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br> Schokoladeneis(g) |
| <b>Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen,<br/>der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.</b> |   |  |  |

**Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3= mit Süßungsmittel  
 4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,  
 6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,  
 9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

**Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,**

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH  
 Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Wörpswede  
 Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck  
[www.maribondo.de](http://www.maribondo.de)

**Allergene:**

a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)  
 b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)  
 h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,  
 h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)  
 i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,  
 l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,  
 m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung



| 13. 04. 20 26<br>bis<br>17. 04. 20 26   | <u>Hauptgang</u>   | Vegetarisch   | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u>  |
|---|--|---|---|
| <b>Montag</b>   | Vollkorn-Spaghetti(a1)<br>mit Paprikasoße(a1)<br>und geriebenem Hartkäse(g)  | Vollkorn-Spaghetti(a1)<br>mit Paprikasoße(a1)<br>und geriebenem Hartkäse(g)<br>0  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>natur Joghurt(g) mit Kirschen  |
| <b>Dienstag</b>   | Nudel-Gemüsesuppe(a1)<br>mit Lauchzwiebeln, Broccoli und Karotten<br>mit kleinen Suppenbrötchen(a1,a5)   | Nudel-Gemüsesuppe(a1)<br>mit Lauchzwiebeln, Broccoli und Karotten<br>mit kleinen Suppenbrötchen(a1,a5)<br>0<br>0                  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst  |
| <b>Mittwoch</b>   |  Vollkorn Fischstäbchen(a1,d)<br>(aus Alaska Seelachs)<br>mit Erbsengemüse, Vollkornreis<br>und selbstgemachter Remoulade(10,g,j)       | Karotten-Vollkorn-<br>Röstitaler(a1,a2,a3,a5,c,g)<br>mit Erbsengemüse, Vollkornreis<br>und selbstgemachter Remoulade(10,g,j)<br>0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst  |
| <b>Donnerstag</b>   |  gebratene Hähnchenbruststreifen<br>"Döner Art"<br>mit Fladenbrot(a1,a5,k), Tomatenbulgur(a1)<br>Krautsalat, Knoblauch-Joghurt-Quark(g) | Tofustreifen "Döner Art"(f)<br><br>mit Fladenbrot(a1,a5,k), Tomatenbulgur(a1)<br>Krautsalat, Knoblauch-Joghurt-Quark(g)<br>0      | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst  |
| <b>Freitag</b>  | rote-Linsen-Curry<br>mit Erbsen und Karotten<br>in Kokosmilch<br>und Vollkornreis  | rote-Linsen-Curry<br>mit Erbsen und Karotten<br>in Kokosmilch<br>und Vollkornreis<br>0  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br> Bananenquark(g) |
| <b>Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen,<br/>der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.</b> |  |   |   |

**Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Süßungsmittel  
4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,  
6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,  
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

**Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,**

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH  
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Wörpswede  
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck  
[www.maribondo.de](http://www.maribondo.de)

**Allergene:**

a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)  
b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)  
h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,  
h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)  
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,  
l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,  
m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung



| 20. 04. 20 26<br>bis<br>24. 04. 20 26   | <u>Hauptgang</u>   | Vegetarisch   | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u>                                      |
|---|--|---|---|
| <b>Montag</b>   | weiße Bohnensuppe<br>mit Erbsen und Karotten<br>und Roggenbaguett(a1,a2,a3,a5)   | weiße Bohnensuppe<br>mit Erbsen und Karotten<br>und Roggenbaguett(a1,a2,a3,a5)<br>0<br>0  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>Fruchtjoghurt Mango-Vanille(g) |
| <b>Dienstag</b>   | Rahmspinat (a1,g)<br>mit selbstgemachtem Kartoffelpüree(g)<br>und Rührei( c)   | Rahmspinat (a1,g)<br>mit selbstgemachtem Kartoffelpüree(g)<br>und Rührei( c)<br>0<br>0  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst                  |
| <b>Mittwoch</b>   | vegetarische Lasagne(a1,f)<br>auf Sojabasis<br>mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln<br>Bechamelsoße(a1,g)<br>und geraspelttem Gauda(1,g)  | vegetarische Lasagne(a1,f)<br>auf Sojabasis<br>mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln<br>Bechamelsoße(a1,g)<br>und geraspelttem Gauda(1,g) | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst                  |
| <b>Donnerstag</b>   | Käse-Spätzle(a1,c)<br>mit Broccoli<br>und Bratensoße(a1)   | Käse-Spätzle(a1,c)<br>mit Broccoli<br>und Bratensoße(a1)<br>0<br>0  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>Karamelpudding(g)              |
| <b>Freitag</b>  |  panierte Seelachs(a1,d)<br>mit Erbsen-Karottengemüse<br>Salzkartoffeln<br>und Senfsoße(a1,g,j) | gebratenes Gemüse<br>Paprika, Karotte, Tomate, Kohlrabi, Erbsen<br>mit Salzkartoffeln<br>und Senfsoße(a1,g,j)<br>0                    | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst                  |
| <b>Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen,<br/>der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.</b> |  |   |   |

**Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3= mit Süßungsmittel  
4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,  
6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,  
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

**Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,**

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH  
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Worpswede  
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck  
[www.maribondo.de](http://www.maribondo.de)

**Allergene:**

a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)  
b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)  
h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,  
h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)  
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,  
l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,  
m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung



| 27. 04. 20 26<br>bis<br>01. 05. 20 26  | <u>Hauptgang</u>   | Vegetarisch  | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u>  |
|--|--|--|---|
| <b>Montag</b>  | Vollkorn-Spaghetti(a1)<br>mit Käsesoße(a1,g)   | Vollkorn-Spaghetti(a1)<br>mit Käsesoße(a1,g)<br>0<br>0<br>0  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>Fruchtjoghurt Erdbeere(g)              |
| <b>Dienstag</b>  | "Western Pfanne"<br>Kartoffel-Gemüsepfanne<br>mit selbstgemachten Kartoffel Wedges,<br>roten und grünen Bohnen, Mais, Paprika,<br>Tomaten und Zwiebeln<br>dazu selbstgemachter Kräuterquark(g)                 | "Western Pfanne"<br>Kartoffel-Gemüsepfanne<br>mit selbstgemachten Kartoffel Wedges,<br>roten und grünen Bohnen, Mais, Paprika,<br>Tomaten und Zwiebeln<br>dazu selbstgemachter Kräuterquark(g) | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst                          |
| <b>Mittwoch</b>  |  Rotbarsch in Mehl gebraten(a1,d)<br>mit Gemüse in Kräutersoße(a1,g)<br>(Broccoli, Blumenkohl und Karotten)<br>und Bulgur(a1) | gebratene Paprikaschote<br>mit Gemüse in Kräutersoße(a1,g)<br>(Broccoli, Blumenkohl und Karotten)<br>und Bulgur(a1)<br>0   | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>frisches Obst                          |
| <b>Donnerstag</b><br><br><br><b>ERDE</b> | Geflügelbratwurst(g,i,l)<br>mit Sauerkraut(j)<br>und selbstgemachtem Kartoffelpüree(g)   | Vegetarische Bratwurst (a1,c)<br>mit Sauerkraut(j)<br>und selbstgemachtem Kartoffelpüree(g)<br>0<br>0  | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks<br><br>selbstgemachtes Zitronen-Joghurteis(g) |
| <b>Freitag</b>   | <b>MAIFEIERTAG</b>   |  |   |
| <b>Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen,<br/>der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.</b>  |  |  |   |

**Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3= mit Süßungsmittel  
4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,  
6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,  
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

**Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,**

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH  
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Wörpswede  
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck  
[www.maribondo.de](http://www.maribondo.de)

**Allergene:**

a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)  
b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)  
h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,  
h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)  
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,  
l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,  
m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung