

# Speiseplan

KW 14

31.03. - 04.04.2025

Änderungen vorbehalten!



2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	31.03.2025	01.04.2025	02.04.2025	03.04.2025	04.04.2025
<b>Menü 1</b>	<b>schwäbische Maultaschen</b> (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) aus Bio-Kartoffeln Salat*	<b>Chicken Wings</b> (Aa,I) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	<b>Rindergeschnetzeltes</b> (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Salat*	<b>Rostbratwürstle</b> (2,I,I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	<b>Chili con Carne</b> mit Bio-Rinderhackfleisch (Kidneybohnen,Mais,Tomaten) Bio-Reis Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Lachsfilet</b> (D) Schnittlauchsoße (G) Bio-Bulgur (Aa) Erbsengemüse	<b>Kartoffel-Brokkoligratin</b> (C,G) mit Bio-Kartoffeln Salat *	<b>Gemüsecremesuppe</b> (G) (Karotte, Erbsen, Blumenkohl) <b>Kaiserschmarren</b> (Aa,C,G) Apfelmark (S)	<b>Käsespätzle</b> (Aa,C,G) Röstzwiebel (Aa) Salat*	<b>Röstiecken</b> buntes Rahmgemüse (G) (Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	<b>Bio-Vollkornpenne</b> (Aa) Gemüsebolognese (I) (Kichererbsen,Lauch,Sellerie) geröstete Bio-Sonnenblumenkerne Salat*	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Paprikasoße Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Apfel</b>	<b>Vanillepudding</b> (G)	<b>Ananas-Kokos-Quark</b> (G)	<b>Rhabarberjoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt	<b>Birne</b>

**Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:**

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

**Für Allergiker:** Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenlandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006



Folgende Lebensmittel sind in Bio-Qualität : Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, sämtliche Beilagen-Nudeln, Bulgur, Alblinsen, Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Milch, Rinderhackfleisch

**Bei unseren Bio-Nudeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!**

Die Komponenten mit dem



-LOGO entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Memülinie zertifiziert.

**\*Täglich gibt es ein Salatbuffet mit Rohkost- und angemachten Salaten (Deklaration über die Allergenkennzeichnung - siehe Salattheke)**  
 Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive