

Speiseplan

KW 26

23.06. - 27.06.2025

Änderungen vorbehalten!

wir sind zertifiziert
 nach DE-ÖKO-006



2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	23.06.2025	24.06.2025	25.06.2025	26.06.2025	27.06.2025
Menü 1	schwäbische Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) aus Bio-Kartoffeln Salat*	Chicken Wings (Aa,I) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	Rindergeschnetzeltes (I) Knöpflespätzle (Aa,C) Salat*	Rostbratwürstle (2,I,I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Chili con Carne mit Bio-Rinderhackfleisch (Kidneybohnen,Mais,Tomaten) Bio-Reis Salat*
Menü 2	Lachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Bio-Bulgur (Aa) Erbsengemüse	Kartoffel-Brokkoligratin (C,G) mit Bio-Kartoffeln Salat *	Gemüsecremesuppe (G) (Karotte, Erbsen, Blumenkohl) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (S)	Käsespätzle (Aa,C,G) Röstzwiebel (Aa) Salat*	Röstiecken buntes Rahmgemüse (G) (Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) Salat*
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Kichererbsen,Lauch,Sellerie) geröstete Bio-Sonnenblumenkerne Salat*	Bio-Penne (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße Salat*
Dessert	Apfel	Vanillepudding (G)	Ananas-Kokos-Quark (G)	Rhabarberjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Birne

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 (außer Spätzle), 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