

Speiseplan

KW 38

15.09. - 19.09.2025

Änderungen vorbehalten!

1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	15.09.2025	16.09.2025	17.09.2025	18.09.2025	19.09.2025
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,Ab,C) Salat *	Currywurst (2,7,8,I,J) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat *	Putengeschnetzeltes (I) Bio-Reis Erbsengemüse 	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kräuterkartoffeln aus Bio-Kartoffeln (Petersilie,Schnittlauch) Salat*	panierte Scholle (Aa,D) Kartoffelpüree (G) Rahmspinat (G)
Menü 2	Asiatische Gemüsepfanne (1,F,I) (Sojabohnen,Bambus,Zuckerschoten) in Sesamsoße (F,K) Bio-Basmatireis Salat* 	Kartoffelwedges (Kartoffelspalten mit Schale) Kräuterquark (G) Schnittlauch, Dill Salat* 	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* 	Nudelsuppe (Aa,C) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5) 	Bio-Bulgur (Aa) Ratatouillegemüse (Paprika,Zucchini,Aubergine) Balkankäsewürfel (G) Salat*
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Schinkensahnesoße (Putenschinken,5,9) Salat*	Bio-Vollkornpenne (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Birne 	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Karamellpudding (G)	Beerenquark (G) (Johannis-,Brom-,Heidelbeeren) 	Bio-Banane

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) Queenslandnuss, 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 (für die Bolognese)

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