

# Speiseplan

KW 39

22.09. - 26.09.2025

Änderungen vorbehalten!

2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	22.09.2025	23.09.2025	24.09.2025	25.09.2025	26.09.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Hähnchen Cordon bleu</b> (Aa,C,G,4,5,6,7,9) Bratensoße (I) Bio-Fusillinudeln (Aa) Salat*	<b>Schwäbische Linsen</b> (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,Ab,C) Putensaitenwurst (4,5,8,9) 	<b>Chicken Frites</b> (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	<b>Gyrosgeschnetzeltes</b> (Pute,I,J) Tomatenreis aus Bio-Reis Salat*	<b>Rinderroulade</b> (J,4,5,7) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Schwarzwurzelgemüse (G)
<b>Menü 2</b>	<b>Lachsfilet</b> (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	<b>Gnocchi</b> Zucchini-Tomatengemüse Salat*	<b>Backerbsensuppe</b> (Aa,C,G) <b>Milchreis</b> mit Bio-Milch (G) Pflaumenkompott 	<b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> mit Bio-Kartoffeln (Bohnen,Blumenkohl,Erbsen) Kräutersoße (Petersilie,Schnittlauch) Salat*	<b>Gefüllte Paprika vegetarisch</b> (Grünkern,Quark,1,Ab,G,I) Tomatensoße Bio-Vollkornreis Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomaten-Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel) Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat*	<b>Bio-Vollkornspaghetti</b> (Aa) Kürbisfrischkäsesoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	<b>Bio-Spaghetti</b> (Aa) Tomatensoße Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Vanillequark</b> (G)	<b>Wassermelone</b>	<b>Müslijoghurt</b> (Aa,Ad,Ae,G,Ha) mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken,Äpfel,Mandeln)	<b>Obstsalat</b> (Melone,Birne,Ananas)

**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  
**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 Allergenkezeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive