

Speiseplan

KW 02
05.01. - 09.01.2026
Änderungen vorbehalten!

6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	05.01.2026	06.01.2026	07.01.2026	08.01.2026	09.01.2026
Menü 1			Rinderköttbullar Bratensoße (l) Kartoffelpüree (G) Salat*	Geflügelbratwurst (4,8) Bratensoße (l) Bio-Reis Salat*	Gefüllte Paprika vegetarisch (1,Ab,G,l) (Grünkernschrot,Quark,Emmentaler) Tomatensoße Bio-Basmatireis Salat* 
Menü 2			LachsLasagne (Wildlachs,Aa,C,D,G) Brokkoligemüse	Eieromelett (1,C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Kartoffeltaschen (G) mit Frischkäsefüllung Schnittlauchsoße (G) Salat* 
Menü 3			Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Kürbis-Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 
Dessert			Nuss-Nougatpudding (G,Hb)	Vanillejoghurt (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) geschweift, 12) geschwärzt, 13) gewacht, 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