























Speiseplan


KW 03 12.01. - 16.01.2026 Änderungen vorbehalten!

7

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	12.01.2026	13.01.2026	14.01.2026	15.01.2026	16.01.2026
Menü 1	Schaschlikpfanne (I) (Putenfleisch, Paprika) Bio-Reis Salat*	Geflügelmaultaschen (Aa, C, I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat* 	Lasagne (Aa, C, G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Nudelsuppe mit Bio-Nudeln (Aa) Dampfnudel mit Kruste (Aa, C, G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G) 	Putenrollbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
Menü 2	Nudel-Gemüseauflauf (Aa, C, G) mit Bio-Fusillinudeln (Erbsen, Mais) Tomatensoße Salat*  	Gemüsebällchen (C) (Möhren, Paprika, Grünkohl) Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*  	Seelachsfilet natur (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Chili vegetarisch (Ab) (Grünkern, Mais, Kidneybohnen) Bio-Vollkornreis Salat*  	Tortellini mit Frischkäsefüllung (Aa, C, G) Tomatensoße Salat*  
Menü 3	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Zucchini-soße (G) Salat*  	Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Kohlrabi-Karottenragout (G) Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*  
Dessert	Apfel 	Vanillepudding (G)	Zitronenquark (G) 	Bananenjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Mandarine 

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