

Speiseplan

KW 04

19.01. - 23.01.2026

Änderungen vorbehalten!

8

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.01.2026	20.01.2026	21.01.2026	22.01.2026	23.01.2026
Menü 1	schwäbische Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) aus Bio-Kartoffeln Salat*	Chili con Carne mit Bio-Rinderhackfleisch (Kidneybohnen,Mais,Tomaten) Bio-Reis Salat* 	Chicken Wings (Aa,I) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat* 	Rostbratwürstle (2,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Sauerkraut 	Rindergeschnetzeltes (I) Knöpflespätzle (Aa,Ab,C) Salat* 
Menü 2	Wildlachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Bio-Bulgur (Aa) Erbsegemüse 	Kartoffel-Kürbissuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmarm 	Kartoffel-Brokkoligratin (C,G) aus Bio-Kartoffeln Salat * 	Käsespätzle (Aa,Ab,C,G) Röstzwiebel (Aa) Salat* 	Röstiecken buntes Rahmgemüse (G) (Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) Salat* 
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße  Salat* 	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße  Salat* 	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	Bio-Penne (Aa) Tomaten-Basilikumsoße  Salat* 	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Kichererbsen,Lauch,Sellerie) geröstete Bio-Sonnenblumenkerne Salat* 
Dessert	Birne 	Ananas-Kokos-Quark (G) 	Bio-Schokopudding (G) 	Erdbeerjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Apfel 

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) Peccanuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hj) 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