

Speiseplan

KW 05

26.01. - 30.01.2026

Änderungen vorbehalten!

1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,Ab,C) Salat *	Currywurst (2,7,8,I,J) Bio-Reis Salat *	Putengeschnetzeltes (I) Kräuterkartoffeln aus Bio-Kartoffeln (Petersilie,Schnittlauch, Kerbel) Erbsegemüse	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	panierte Scholle (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2	Asiatische Gemüsepflanne (1,F,I,J) (Sojabohnen,Bambus,Zuckerschoten) in Sesamsoße (F,K) Bio-Basmatireis Salat*	Kartoffelwedges (Kartoffelpalten mit Schale) VEGAN Kräuterquark (G) Schnittlauch, Dill Salat*	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat* VEGETARISCH	Gemüsebrühe mit Butterklößchen (Aa,C,G) Pfannkuchen (Aa,C,G) VEGETARISCH Apfelmarmelade (S)	Bio-Bulgur (Aa) Ratatouillegemüse (Paprika,Zucchini,Aubergine) Balkankäsewürfel (G) Salat*
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat*	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße VEGAN 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	Berliner (Aa,C,G)	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	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) Peccanuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hl) 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