



















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) Erbsengemüse 	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	panierte Scholle (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 
Menü 2	Asiatische Gemüsepfanne (1,F,I,J) (Sojabohnen, Bambus, Zuckerschoten) in Sesamsoße (F,K)  Bio-Basmatireis  Salat*	Kartoffelwedges  (Kartoffelspalten mit Schale) Kräuterquark (G)  Schnittlauch, Dill Salat*	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G)  Tomatensoße Salat* 	Gemüsebrühe mit Butterklößchen (Aa,C,G)  Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Bio-Bulgur (Aa)  Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) Balkankäsewürfel (G) Salat*
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa)  Paprikasoße Salat*	Bio-Rigatoni (Aa)  Tomatensoße 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 Niträt,

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 Allergen Kennzeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive