

















Speiseplan


KW 06 02.02. - 06.02.2026 Änderungen vorbehalten!

2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.02.2026	03.02.2026	04.02.2026	05.02.2026	06.02.2026
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu (Aa,C,G,4,5,6,7,9) Bratensoße (I) Bio-Fusillnudeln (Aa) Salat*	Schwäbische Linsen (Aa,I) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,Ab,C) Putensaitenwurst (4,5,8,9) 	Chicken Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Petersilienkartoffeln aus Bio-Kartoffeln Salat*	Gyrosgeschnetzeltes (Pute,I,J) Tomatenreis aus Bio-Reis Salat*	Kasslerücken (I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Sauerkraut
Menü 2	Wildlachsfilet (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Brokkoli 	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse Salat* 	Backerbsensuppe (Aa,C,G) Milchreis mit Bio-Milch (G) Pflaumenkompott 	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Bio-Kartoffeln (Bohnen,Blumenkohl,Erbsen) Kräutersoße (Petersilie,Schnittlauch) Salat* 	Gefüllte Paprika vegetarisch (Grünkern,Quark,1,Ab,G,I) Tomatensoße Bio-Vollkornreis Salat* 
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat* 	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Kürbisfrischkäsesoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat* 
Dessert	Bio-Schokopudding (G) 	Birne 	Vanillequark (G) 	Müslijoghurt (Aa,Ad,Ae,G,Ha) mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken,Äpfel,Mandeln) 	Obstsalat (Melone,Ananas,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) 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!**

BIO
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