

Speiseplan

KW 07

09.02. - 13.02.2026

Änderungen vorbehalten!

3

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.02.2026	10.02.2026	11.02.2026	12.02.2026	13.02.2026
Menü 1	Schweinegulasch (2,I) Knöpflespätzle (Aa,Ab,C) Salat*	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Karotten-Erbsegemüse	Kräuterschupfnudeln (Aa,C) (Petersilie,Schnittlauch,Dill)  Rahmgemüse (G) (Möhren,Bohnen,Blumenkohl)	gebratene Hähnchenkeule Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Kalbsbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) grüne Bohnen
Menü 2	Frühlingsrolle (Aa,C,F) (Weißkohl,Mungobohnen,Lauch) Süß-Sauersoße (F,I) Bio-Basmatireis Salat*	 Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G,I) Tomatensoße Bio-Bulgur (Aa) Salat*	Kichererbsen-Kohlrabircurry (1,J) Bio-Vollkornreis Salat*	  Schlemmerfilet Bordelaise (Seelachs,Aa) (mit Kräuteruflage) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	Tortellini mit Frischkäsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße  Salat*
Menü 3	Bio-Makkronelli (Aa) Tomatensoße Salat*	 Bio-Vollkornpenne (Aa) Sojabolognese (F,I) geriebener Emmentaler (G) Salat*	  Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	  Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat*	Bio-Makkronelli (Aa) Zucchini-Frischkäsesoße (G) Salat*
Dessert	Vanillepudding (G)	Apfel	 Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	 Berliner (Aa,C,G)	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, Hj) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeloxid/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