


















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-Erbsengemüse	Kräuterschupfnudeln (Aa,C) (Petersilie,Schnittlauch,Dill)  Rahmgemüse (G) (Möhrrchen,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-Kohlrabicurry (1,J)  Bio-Vollkornreis Salat* 	Schlemmerfilet Bordelaise (Seelachs,Aa) (mit Kräuterauflage) 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, 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 Allergenkennzeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive