

# Speiseplan

**KW 09**
**23.02. - 27.02.2026**
**Änderungen vorbehalten!**

4

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Datum	23.02.2026	24.02.2026	25.02.2026	26.02.2026	27.02.2026	
<b>Menü 1</b>	<b>Cevapcici</b> (Rindfleischröllchen, C) Bratensoße (I) Bio-Reis Balkangemüse (Karotten, Bohnen, Paprika)	<b>Putengulasch</b> (I) Kartoffelrösti Salat*	<b>Oberländer Bratwurst</b> (2,7,8,I,J) Bratensoße (I) Bio-Hörnchen nudeln (Aa) Salat*	<b>Putenschnitzel natur</b> Bratensoße (I) Bio-Risoleekartoffeln (kleine gebratene Kartoffeln) Salat*	<b>Chicken Masala</b> Hähnchenwürfel in Tomaten-Kokossoße Bio-Reis Salat*	
<b>Menü 2</b>	<b>Käsespätzle</b> (Aa,Ab,C,G) Röstzwiebeln (Aa) Salat*	Nudelsuppe mit Bio-Nudeln (Aa)  <b>Pfannkuchen</b> (Aa,C,G) Apfelmärk (S) <td></td> <td><b>Wildlachsfilet</b> (D) Spinatsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*</td> <td> <b>Sojageschnetzeltes</b> (F) (Bambus, Weißkohl, Sojabohnen, Bio-Tofu) Couscous (Aa) Salat*</td> <td> <b>Maultaschen veg.</b> (Aa,C,G,I) (Karotten, Erbsen, Lauch) Tomatensoße Salat*</td>		<b>Wildlachsfilet</b> (D) Spinatsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	 <b>Sojageschnetzeltes</b> (F) (Bambus, Weißkohl, Sojabohnen, Bio-Tofu) Couscous (Aa) Salat*	 <b>Maultaschen veg.</b> (Aa,C,G,I) (Karotten, Erbsen, Lauch) Tomatensoße Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	 <b>Bio-Vollkornpenne</b> (Aa) Gemüsebolognese (I) (Karotte, Kichererbsen, Lauch) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	 <b>Bio-Penne</b> (Aa) Paprikasoße Salat*	 <b>Bio-Penne</b> (Aa) Tomaten-Frischkäsesoße (G) Salat*	 <b>Bio-Penne</b> (Aa) Champignonsoße (G) Salat*	
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G) 	<b>Birnenquark</b> (G) 	<b>Bio-Banane</b> 	<b>Mangojoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt 	<b>Orange</b> 	

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) gewächst, 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) 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