
















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
Menü 1	Cevapcici (Rindfleischröllchen, C) Bratensoße (I) Bio-Reis Balkangemüse (Karotten, Bohnen, Paprika)	Putengulasch (I) Kartoffelrösti Salat*	Oberländer Bratwurst (2,7,8,I,I) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	Putenschnitzel natur Bratensoße (I) Bio-Risoleekartoffeln (kleine gebratene Kartoffeln) Salat*	Chicken Masala Hähnchenwürfel in Tomaten-Kokossoße Bio-Reis Salat*
Menü 2	Käsespätzle (Aa,Ab,C,G) Röstzwiebeln (Aa) Salat* 	Nudelsuppe mit Bio-Nudeln (Aa) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (S) 	Wildlachsfilet (D) Spinatsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Sojageschnetzeltes (F) (Bambus, Weißkohl, Sojabohnen, Bio-Tofu) Couscous (Aa) Salat* 	Maultaschen veg. (Aa,C,G,I) (Karotten, Erbsen, Lauch) Tomatensoße Salat* 
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Karotte, Kichererbsen, Lauch) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat* 	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Penne (Aa) Tomaten-Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Penne (Aa) Champignonsoße (G) Salat* 
Dessert	Bio-Schokopudding (G) 	Birnenquark (G) 	Bio-Banane 	Mangojoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Orange 

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