





















Speiseplan

KW 10

02.03. - 06.03.2026

Änderungen vorbehalten!

5

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	02.03.2026	03.03.2026	04.03.2026	05.03.2026	06.03.2026
Menü 1	Fischstäbchen (Aa,Seelachs) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Karottengemüse 	Chicken-Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat* 	Hähnchenbrustpiccata (Aa,G) (in Käsepanade) Bratensoße (I) Petersilienkartoffeln (aus Bio-Kartoffeln) Salat* 	Currywurst (2,7,8,I,J) Bio-Reis Salat* 	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Pestosoße (G,HC) Salat* 
Menü 2	Süßkartoffelgnocchi Spinatkäsesoße (G) Salat* 	rotes Linsencurry (I) mit Kokosmilch Bio-Vollkornreis Salat* 	Nudelsuppe mit Bio-Nudeln (Aa) Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Sauerkirschkompott 	Risoleekartoffeln (kleine Bio-Kartoffeln) Kräuterquark (G) (Schnittlauch,Petersilie) Erbsengemüse 	Ofengemüse (Paprika,Zucchini,Rosenkohl) Balkankäsewürfel (G) geröstete Sonnenblumenkerne Salat* 
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Zucchini-Soße (G) Salat* 	Bio-Vollkornspirelli (Aa) Ratatouille-Soße (Aubergine,Paprika,Tomaten) geriebener Emmentaler (G) Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 
Dessert	Vanillepudding (G) 	Apfel 	Heidelbeerquark (G) 	Pfirsichjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Obstsalat (Melone,Banane,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