

Speiseplan

KW 11

09.03. - 13.03.2026

Änderungen vorbehalten!

6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	09.03.2026	10.03.2026	11.03.2026	12.03.2026	13.03.2026
Menü 1	Hähnchenbrust gebraten Erdnuss-Kokossoße (E) Curcumareis Salat* 	Schweinegulasch (I) Bio-Fusillnudeln (Aa) Rosenkohl	Geflügelbratwurst (4,8) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Rinderköttbullar Bratensoße (I) Bio-Reis Salat*	Gefüllte Paprika vegetarisch (1,Ab,G,I) (Grünkernschrot,Quark,Emmentaler) Tomatensoße Zartweizen (Aa) Salat* 
Menü 2	Camembert gebacken (Aa,G) Preiselbeeren Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Gemüsesuppe (G) (Karotten,Erbesen,Blumenkohl) Kartoffelpuffer (C) Apfelmark (S) 	Lachslasagne (Wildlachs,Aa,C,D,G) Brokkoligemüse 	Eieromelett (1,C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Kartoffeltaschen (G) mit Frischkäsefüllung Schnittlauchsoße (G) Salat* 
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Zucchini-Soße Salat* 	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Linsenbolognese (I) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Kürbis-Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Bio-Banane 	Erdbeerquark (G) 	Nuss-Nougatpudding (G,Hb)	Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Birne 

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 Niträt,

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