

Speiseplan

KW 12

16.03. - 20.03.2026

Änderungen vorbehalten!

7

**Wegen dem Frühlingsbasar in der Mensa ist die
Essensausgabe im EG und OG am Freitag nur bis 13:00 Uhr**

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	16.03.2026	17.03.2026	18.03.2026	19.03.2026	20.03.2026
Menü 1	Schaschlikpfanne (I) (Putenfleisch, Paprika) Bio-Reis Salat*	Geflügelmaultaschen (Aa, C, I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (I) Salat*	Lasagne (Aa, C, G) mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Gebrannte Grießsuppe (Aa) Dampfnudel mit Kruste (Aa, C, G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G) 	Putenrollbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) grüne Bohnen
Menü 2	Nudel-Gemüseauflauf (Aa, C, G) mit Bio-Fusillnudeln (Erbsen, Mais) Tomatensoße Salat*	Gemüsebällchen (C) (Möhren, Paprika, Grünkohl) Tomatenfrischkäsesoße (G) Bio-Reis Salat*	Seelachsfilet natur (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln buntes Gemüse (Karotten, Bohnen, Blume)	Chili vegetarisch (Ab) (Grünkern, Mais, Kidneybohnen) Bio-Vollkornreis Salat*	Tortellini mit Frischkäsefüllung (Aa, C, G) Tomatensoße Salat*
Menü 3	Bio-Makkaronelli (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Makkaronelli (Aa) Zucchinisoße (G) Salat*	Bio-Makkaronelli (Aa) Paprikasoße Salat*	Bio-Makkaronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Kohlrabi-Karottenragout (G) Geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*
Dessert	Apfel	Vanillepudding (G)	Zitronenquark (G)	Bananenjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Mandarinen

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