

Speiseplan

KW 13

23.03. - 27.03.2026

Änderungen vorbehalten!

8

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	23.03.2026	24.03.2026	25.03.2026	26.03.2026	27.03.2026
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu (Aa,C,G,4,5,6,7,9) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (I) Salat*	Chili con Carne mit Bio-Rinderhackfleisch (Kidneybohnen,Mais,Tomaten) Bio-Reis Salat*	Chicken Wings (Aa,I) Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	Rostbratwürstle (2,I,I) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Rindergeschnetzeltes (I) Knöpflespätzle (Aa,Ab,C) Salat*
Menü 2	Wildlachsfilet (D) Schnittlauchsoße (G) Bio-Bulgur (Aa) Erbsengemüse	Kartoffel-Kürbissuppe (G) Kaiserschmarren (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Kartoffel-Brokkoligratin (C,G) aus Bio-Kartoffeln Salat *	Käsespätzle (Aa,Ab,C,G) Röstzwiebel (Aa) Salat*	Röstiecken buntes Rahmgemüse (G) (Blumenkohl,Erbsen,Bohnen) Salat*
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Penne (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat*	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Kichererbsen,Lauch,Sellerie) geröstete Bio-Sonnenblumenkerne Salat*
Dessert	Birne	Ananas-Kokos-Quark (G)	Bio-Schokopudding (G)	Erdbeerjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Apfel

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 Allergenkezeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive