

Speiseplan

KW 16

13.04. - 17.04.2026

Änderungen vorbehalten!

1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.04.2026	14.04.2026	15.04.2026	16.04.2026	17.04.2026
Menü 1	schwäbische Maultaschen (2,Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) aus Bio-Kartoffeln Salat*	Currywurst (2,7,8,I,J) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat *	Putengeschnetzeltes (I) Bio-Vollkornreis Erbsengemüse 	Hähnchenbrustfilet gebraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	panierte Scholle (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 
Menü 2	Asiatische Gemüsepfanne (1,F,I,J) (Sojabohnen,Bambus,Zuckerschoten) in Sesamsoße (F,K) Bio-Basmatireis Salat*  	Kartoffelwedges (Kartoffelspalten mit Schale) Kräuterquark (G) Schnittlauch, Dill Salat*  	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat*  	Gemüsebrühe mit Butterklößchen (Aa,C,G) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)  	Bio-Bulgur (Aa) Ratatouillegemüse (Paprika,Zucchini,Aubergine) Balkankäsewürfel (G) Salat*  
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Paprikasoße Salat*  	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat*  	Bio-Rigatoni (Aa) Schinkensahnesoße (Putenschinken,5,9) Salat* 	Bio-Vollkornpenne (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) Salat*  	Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 
Dessert	Karamellpudding (G) 	Birne 	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Beerenquark (G) (Johannis-,Brom-,Heidelbeeren) 	Bio-Banane 

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 Allergen Kennzeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive