

Speiseplan

KW 17

20.04. - 24.04.2026

Änderungen vorbehalten!

2

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	20.04.2026	21.04.2026	22.04.2026	23.04.2026	24.04.2026
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat *	Schwäbische Linsen (Aa,J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa,Ab,C) Putensaitenwurst (4,5,8,9) 	Chicken Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Petersilienkartoffeln aus Bio-Kartoffeln Salat*	Gyrosgeschnetzeltes (Pute,I,J) Tomatenreis aus Bio-Reis Salat*	Kasslerrücken (2,4,5,8,9) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Sauerkraut
Menü 2	Wildlachsfilet (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Brokkoli 	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse  Salat*	Backerbsensuppe (Aa,C,G) Milchreis mit Bio-Milch (G) Erdbeer-Rhabarberkompott 	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Bio-Kartoffeln  (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch)  Salat*	Gefüllte Paprika vegetarisch  (Grünkern, Quark, 1, Ab, G, I) Tomatensoße Bio-Vollkornreis  Salat*
Menü 3	Bio-Spaghetti (Aa)  Tomaten-Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch, Korb)  Salat*	Bio-Spaghetti (Aa)  Bärlauchpesto (G, Ha) Salat*	Bio-Vollkornspaghetti (Aa)  Spargelragout (G) geröstete Bio-Kürbiskerne  Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Spaghetti (Aa)  Tomatensoße Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G) 	Birne 	Vanillequark (G) 	Müslijoghurt (Aa, Ad, Ae, G, Ha)  mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken, Äpfel, Mandeln)	Obstsalat  (Melone, Ananas, 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