











Speiseplan

KW 20

11.05. - 15.05.2026

Änderungen vorbehalten!

5

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	11.05.2026	12.05.2026	13.05.2026	14.05.2026	15.05.2026
Menü 1	Fischstäbchen (Aa,Seelachs) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Karottengemüse 	Chicken-Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	Hähnchenbrustpiccata (Aa,G) (in Käsepanade) Bratensoße (I) Petersilienkartoffeln (aus Bio-Kartoffeln) Salat*		
Menü 2	Süßkartoffelgnocchi Spinatkäsesoße (G) Salat* 	rotes Linsencurry (I) mit Kokosmilch Bio-Vollkornreis Salat*  	Nudelsuppe mit Bio-Nudeln (Aa) Grießbrei mit Bio-Milch (Aa,G) Erdbeer-Rhabarberkompott 	Feiertag	Brückentag
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomaten-Basilikumsoße Salat* 	Bio-Rigatoni (Aa) Spargelragout (G) Salat* 	Bio-Vollkornspirelli (Aa) Ratatouille-Soße (Aubergine,Paprika,Tomaten) geriebener Emmentaler (G) Salat* 		
Dessert	Vanillepudding (G)	Apfel 	Heidelbeerquark (G) 		

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