






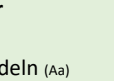

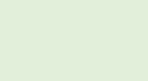


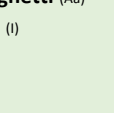




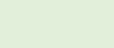

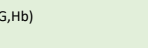


Speiseplan

KW 21 18.05. - 22.05.2026

6

Änderungen vorbehalten!



Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	18.05.2026	19.05.2026	20.05.2026	21.05.2026	22.05.2026
Menü 1	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) in süßsaurer Soße Bio-Basmatireis Salat* 	Chop Suey (2,G) Schweinefleischstreifen in Curry-Ingwer-Soße Bio-Reis Salat* 	Lachsfilet Chinesische Art (D) in einer Curry-Ananassoße (G) Asiagemüse (Weißkohl,Paprika,Bambus) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Chinesisches Putencurry mit Paprika, Zuckerschoten Bio-Reis Salat* 	Bami Goreng gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch (Karotten, Mungobohnen, Bambus) Sojasoße (F) Salat* 
Menü 2	Rinderköttbullar Bratensoße (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat* 	Gemüsesuppe (G) (Karotten,Erbisen,Blumenkohl) Kartoffelpuffer (C) Apfelmark (S) 	Geflügelbratwurst (4,8) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat* 	Eieromelett (1,C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G) 	Gefüllte Paprika vegetarisch (1,Ab,G,I) (Grünkernschrot,Quark,Emmentaler) Tomatensoße Zartweizen (Aa) Salat* 
Menü 3	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Linsenbolognese (I) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Zucchini-Soße Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Bärlauch-Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 
Dessert	Bio-Banane 	Rhabarber-Erdbeerquark (G) 	Nuss-Nougatpudding (G,Hb) 	Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Birne 

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

