

Speiseplan

KW 28

06.07. - 10.07.2026

Änderungen vorbehalten!

3

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	06.07.2026	07.07.2026	08.07.2026	09.07.2026	10.07.2026
Menü 1	Schweinegulasch (2,I) Knöpflespätzle (Aa,Ab,C) grüne Bohnen 	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Karotten-Erbsengemüse	Kräuterschupfnudeln (Aa,C) (Petersilie,Schnittlauch,Dill) Rahmgemüse (G) (Möhrrchen,Bohnen,Blumenkohl)	Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons (G,I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Kalbsbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
Menü 2	Frühlingsrolle (Aa,C,F) (Weißkohl,Mungobohnen,Lauch) Süß-Sauersoße (F,I) Bio-Basmatireis Salat*	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G,I) Tomatensoße Bio-Bulgur (Aa) Salat* 	Kichererbsen-Kohlrabicurry (1,J) Bio-Vollkornreis Salat* 	Seelachsfilet natur (D) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat* 	Grünkern-Brokkolibratling (Aa,Ab,C) Kräuterquark (G) Salat*
Menü 3	Bio-Makkronelli (Aa) Tomaten-Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Vollkornpenne (Aa) Sojabolognese (F,I) geriebener Emmentaler (G) Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Zucchinisoße (G) Salat*
Dessert	Vanillepudding (G)	Aprikose 	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Kirschquark (G) 	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) Kriebstiere, 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, Milch1,5%, 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 Menülinie 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