

# Speiseplan

KW 29

13.07. - 17.07.2026

Änderungen vorbehalten!

4

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	13.07.2026	14.07.2026	15.07.2026	16.07.2026	17.07.2026
<b>Menü 1</b>	<b>Cevapcici</b> (Rindfleischröllchen, C) Bratensauce (I) Bio-Reis Balkangemüse (Karotten, Bohnen, Paprika)	<b>Putengulasch</b> (I) Kartoffelrösti Salat*	<b>Oberländer Bratwurst</b> (2,7,8,I,J) Bratensauce (I) Bio-Hörnchennudeln (Aa) Salat*	<b>Putenschnitzel natur</b> Bratensauce (I) Bio-Risoleekartoffeln (kleine gebratene Kartoffeln) Salat*	<b>Chicken Masala</b> Hähnchenwürfel in Tomaten-Kokossoße Bio-Reis Salat*
<b>Menü 2</b>	<b>Käsespätzle</b> (Aa, Ab, C, G) Röstzwiebeln (Aa) Salat*	<b>Nudelsuppe mit Bio-Nudeln</b> (Aa) <b>Pfannkuchen</b> (Aa, C, G) Apfelmark (S)	<b>Wildlachsfilet</b> (D) Spinatsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	<b>Sojageschnetzeltes</b> (F) (Bambus, Weißkohl, Sojabohnen, Bio-Tofu) Couscous (Aa) Salat*	<b>Maultaschen veg.</b> (Aa, C, G, I) (Karotten, Erbsen, Lauch) Tomatensoße Salat*
<b>Menü 3</b>	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Tomatensoße Salat*	<b>Bio-Vollkornpenne</b> (Aa) Gemüsebolognese (I) (Karotte, Kichererbsen, Lauch) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Paprikasoße Salat*	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Tomaten-Frischkäsesoße (G) Salat*	<b>Bio-Penne</b> (Aa) Champignonsoße (G) Salat*
<b>Dessert</b>	<b>Bio-Schokopudding</b> (G)	<b>Birnenquark</b> (G)	<b>Nektarine</b>	<b>Mangojoghurt</b> (G) mit Bio-Naturjoghurt	<b>Ananas</b>

**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 1,5%, 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