

Speiseplan

KW 38 14.09. - 18.09.2026 Änderungen vorbehalten!

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	14.09.2026	15.09.2026	16.09.2026	17.09.2026	18.09.2026
Menü 1	Rindfleischküchle (Aa,C) Bratensoße (I) Spätzle (Aa,Ab,C) Salat *	Putengeschnetzeltes (I) Bio-Risoleekartoffeln (kleine gebratene Kartoffeln) Erbsengemüse	Oberländer Bratwurst (2,7,8,I,J) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Hähnchenbrustfilet gebraten Schaschliksoße (I) (Paprika,Zwiebel) Bio-Reis Salat*	panierte Scholle (Aa,D) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)
Menü 2	Asiatische Gemüsepfanne (1,F,I,J) (Bio-Tofu,Sojabohnen,Bambus) in Sesamsoße (F,K) Bio-Basmatireis Salat*	Ravioli mit Käsefüllung (1,Aa,C,G) Tomatensoße Salat*	Süßkartoffel-Kohlrabi-Curry (1) Bio-Vollkornreis Salat*	Gemüsebrühe mit Riebele (Aa,C) Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Bio-Bulgur (Aa) Ratatouillegemüse (Paprika,Zucchini,Aubergine) Balkankäsewürfel (G) Salat*
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Paprikasoße Salat*	Bio-Penne (Aa) Kürbissosesoße (G) Salat*	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Vollkornpenne (Aa) Grünkernbolognese (Ab,I) Salat*	Bio-Penne (Aa) Schinkensahnesoße (G,Putenschinken,5,9) Salat*
Dessert	Karamellpudding (G)	Pflaume	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Beerenquark (G) (Johannis-,Brom-,Heidelbeeren)	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) 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