

Speiseplan

KW 39

21.09. - 25.09.2026

Änderungen vorbehalten!



Wir sind dabei!

öko-aktionswochen-bw.de

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	21.09.2026	22.09.2026	23.09.2026	24.09.2026	25.09.2026
Menü 1	Chicken Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Petersilienkartoffeln aus Bio-Kartoffeln Salat*	Wildlachsfilet (D) Senfsoße (G,J) Bio-Salzkartoffeln Brokkoli	Fleischkäse gebacken (2,3,4,7,I,J) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Karotten-Erbsengemüse	Gyrosgeschnetzeltes (Pute,I,J) Tomatenreis aus Bio-Reis Salat*	Rindergulasch mit Bio-Rindfleisch (I) Knöpflespätzle (Aa,Ab,C) Bohnenngemüse
Menü 2	Gnocchi Zucchini-Tomatengemüse Salat*	Semmelknödel (Aa,C) Rahmchampignons (G) Salat*	Nudel-Gemüseauflauf (Aa,C,G) mit Bio-Fusillnudeln (Erbsen,Mais,Bohnen) Tomatensoße Salat*	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Bio-Kartoffeln (Karotten,Blumenkohl,Brokkoli) Kräutersoße (G,Petersilie,Schnittlauch) Salat*	Gefüllte Zucchini (1,Grünkern,Quark,Ab,G,I) Tomatensoße Salat*
Menü 3	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Linsengemüse (I) Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Basilikumsoße (G) Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatenpesto (G,Ha) Salat*
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Birne	Müslijoghurt (Aa,Ad,Ae,G,Ha) mit Bio-Naturjoghurt (Haferflocken,Apfel,Mandeln)	Vanillequark (G)	Obstsalat (Wasserelone,Apfel,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 Allergen Kennzeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive



*Baden-Württemberg
ist Bio in der
Gemeinschaftsverpflegung*