

Speiseplan

KW 40

28.09. - 02.10.2026

Änderungen vorbehalten!

3

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	28.09.2026	29.09.2026	30.09.2026	01.10.2026	02.10.2026
Menü 1	Cevapcici (Rindfleischröllchen, C) Bratensoße (I) Bio-Reis Balkangemüse (Karotten, Bohnen, Paprika)	Schwäbische Linsen (Aa, J) mit Bio-Alblinsen Spätzle (Aa, Ab, C) Putensaitenwurst (4, 5, 8, 9)	Gemüsecremesuppe (G) Germknödel mit Kirschfüllung (Aa, C, G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Kräuterschupfnudeln (Aa, C) (Petersilie, Schnittlauch, Dill) Rahmgemüse (G) (Erbsen, Bohnen, Blumenkohl)	Kalbsbraten Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*
Menü 2	Seelachsfilet natur (D) Zitronensoße (G) Bio-Salzkartoffeln Salat*	cremige Polenta (G) Paprikagemüse Salat*	Ofenkürbis (1) (Hokaidokürbis, Kartoffelspalten) Balkankäsewürfel (G) Salat*	Kichererbsen-Karottencurry (1) Bio-Vollkornreis Salat*	Grünkern-Brokkolibratling (Aa, Ab, C) Kräuterquark (G) Salat*
Menü 3	Bio-Rigatoni (Aa) Tomaten-Kräutersoße Salat*	Bio-Rigatoni (Aa) Käsesoße (G) Salat*	Bio-Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*	Bio-Rigatoni (Aa) Zucchiniisoße (G) Salat*
Dessert	Vanillepudding (G)	Zwetschge	Erdbeerquark (G)	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Trauben

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 Niträt,

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