

Speiseplan

KW 41

05.10. - 09.10.2026

Änderungen vorbehalten!

4

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	05.10.2026	06.10.2026	07.10.2026	08.10.2026	09.10.2026
Menü 1	Putengulasch (I) Bio-Reis Salat*	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Salat*	Putenschnitzel natur Bratensoße (I) Bio-Risoleekartoffeln (kleine gebratene Kartoffeln) Salat*	Currywurst (2,7,8,I,J) Bio-Jerellinudeln (Aa) Salat*	Chicken Masala Hähnchenwürfel in Kokossoße Bio-Reis Salat*
Menü 2	Spinatkäsespätzle (Aa,Ab,C,G) Röstzwiebeln (Aa) Salat* 	Backerbsensuppe (Aa,C,G) Milchreis mit Bio-Milch (G) Pflaumenkompott 	Sojageschnetzeltes (F) (Bambus, Weißkohl, Sojabohnen, Bio-Tofu) Couscous (Aa) Salat* 	Wildlachsfilet (D) Dillsoße (G) Bio-Salzkartoffeln Erbsengemüse 	Gefüllte Paprika vegetarisch (1,Aa,G,I) (Weichweizen, Quark, Emmentaler) Tomatensoße Salat* 
Menü 3	Bio-Makkronelli (Aa) Paprikasoße Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Basilikumpesto (G,Ha) Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Tomaten-Frischkäsesoße (G) Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Ratatouillesoße Salat* 	Bio-Makkronelli (Aa) Schwarzwurzelragout (G) Salat* 
Dessert	Apfel 	Birnenquark (G) 	Mangojoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt 	Bio-Schokopudding (G) 	Wassermelone 

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