

Speiseplan

KW 42 12.10. - 16.10.2026 Änderungen vorbehalten!

5

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	12.10.2026	13.10.2026	14.10.2026	15.10.2026	16.10.2026
Menü 1	Hähnchenbrustpiccata (Aa,G) (in Käsepanade) Tomaensoße Bio-Hörnchen (Aa) Salat*	Fischstäbchen (Aa,Seelachs) Kartoffelsalat aus Bio-Kartoffeln (J) Karottengemüse	Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons (G,I) Kartoffelrösti Salat*	Mexikanische Reispfanne mit Bio-Rinderhackfleisch (I,Mais,Bohnen,Paprika) Sauerrahmdip (G) Salat*	Ravioli-Gemüsepfanne (1,Aa,C,G) (Karotten,Erbsen,Blumenkohl) Pestosoße (G,HC) Salat*
Menü 2	rotes Linsengemüse (I) Bio-Vollkornreis Salat*	Süßkartoffelgnocchi Spinatkäsesoße (G) Salat*	Frühlingsrolle (Aa,C,F) (Weißkohl,Mungobohnen,Lauch) Süß-Sauersoße (F,I) Bio-Basmatireis Salat*	Kartoffel-Kürbissuppe (G) Dampfnudel mit Kruste (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Ofengemüse (Paprika,Zucchini,WedgeskartoffelnI) Balkankäsewürfel (G) Salat*
Menü 3	Bio-Penne (Aa) Zucchiniisoße (G) Salat*	Bio-Penne (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Vollkornpenne (Aa) Gemüsebolognese (I) (Kichererbsen,Lauch,Sellerie) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	Bio-Penne (Aa) Karotten-Frischkäsesoße (G) Salat*	Bio-Rigatoni (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Nuss-Nougat-Pudding (G)	Birne	Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Heidelbeerquark (G)	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, 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