

Speiseplan

KW 43 19.10. - 23.10.2026 Änderungen vorbehalten!

6

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	19.10.2026	20.10.2026	21.10.2026	22.10.2026	23.10.2026
Menü 1	Schweinegulasch (I) Bio-Salzkartoffeln Rosenkohl	Hähnchenbrust gebraten Erdnuss-Kokossoße (E) Curcumareis Erbsengemüse	Geflügelbratwurst (4,8) Bratensoße (I) Bio-Gabelspaghetti (Aa) Salat*	Nudelsuppe mit Bio-Suppennudeln (Aa) Kaiserschmarren ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Bami Goreng gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch (Karotten, Mungobohnen, Bambus) in Sojasoße (F) Salat*
Menü 2	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G,I) Tomatensoße Bio-Bulgur (Aa) Salat*	Pilzmaultaschen (Aa,C,G) Kräutersoße (G) Salat*	Eieromelett (1,C,G) Bio-Salzkartoffeln Rahmspinat (G)	Lachslasagne (Wildlachs,Aa,C,D,G) Brokkoligemüse	spanische Gemüsetortilla (C,G) Kartoffel-Gemüseauflauf (Karotte,Kohlrabi,Erbsen) Salat*
Menü 3	Bio-Vollkornspaghetti (Aa) Kürbissoße (G) geröstete Bio-Kürbiskerne Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Tomatensoße Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Linsenbolognese (I) geriebener Mozzarella (G) Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Tomaten-Kräutersoße (Petersilie,Schnittlauch) Salat*	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat*
Dessert	Karamellpudding (G)	Apfel	Erdbeerjoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Vanillequark (G)	Obstsalat (Melone,Apfel,Orange)

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 Memülinie 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