

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 07/2025

10.02.2025 – 14.02.2025

Datum	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025
Menü 1	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR;g) Vollkornnudeln (a ¹) 	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a ¹ cg,124) Bratensoße (R;i) Kartoffeln	Rinderbratwurst (R;ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffelecken	Paniertes Schollenfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a ¹ g) Reis 	Nudelsuppentopf mit Gemüse und Hühnerfleisch (G;a ¹ ci) Vollkornseele (a ⁴⁵ k)
	Erbsen/Mais <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Süßspeise Pfannkuchen mit Apfelmus (a ¹ cg,2)	Vegan Spaghetti „Peperonata“ mit geschmortem Paprikagemüse (a ¹ c) Reibekäse (g) 	Linsen-Karotten-Pflanzerl auf Kürbis-Kartoffelstampf an Kokos-Currysoße (gf) 	Burger „Chicken Style“ mit Gurken, Tomaten und Chipotle Dip (a ¹³ cgj) (Burgerpatty auf Basis von Sojaeiweis)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a ¹ cgh ⁴) 
	Zucchini-Kartoffelcremesuppe (gi)	Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Salat <u>und</u> Kirschquark (g)
Menü 3	Vollkornnudeln (a ¹) mit Rahmsoße (R;g)	Kartoffeln mit Bratensoße (R;i)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)	Reis mit Joghurt-Kräuter-Dip (g) oder Tomatensoße (a ¹)	
	Zucchini-Kartoffelcremesuppe (gi), Erbsen/Mais <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)	Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)	Salat <u>und/oder</u> Obst	Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
h = Schalenfrüchte
h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss;
h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss

i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

VOGO – Vollkorn Gemüse Obst.

Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.



* 7 Lebensmittelgruppen:

1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –