

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 12/2025

17.03.2025 – 21.03.2025

Datum	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025
Menü 1	Putengeschnetzeltes (G;a¹g) Spätzle (a¹c) 	Čevapčići vom Rind (R;c) Bratensoße (R;i) oder Ajvar Reis	Rinderbratwurst (R;ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffelecken	Lasagne mit Putenfleisch – Tomatenbolognese und Béchamelsauce gebacken (G;a¹cg) 	Fischstäbchen (F;a¹d) Kartoffeln Remoulade (cj)
	Pariser Karotten <u>oder</u> Grießpudding (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	Salat <u>und</u> Obst	Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a¹) Reibekäse (g) 	„Pasta Basta“, Orecchiette ir Pesto mit gebratenen Kirschtomaten, Zucchini und Kräutern (a¹cg,1) 	Süßspeise Pfannkuchen mit Apfelmus (a¹cg,2)	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit buntem Gartengemüse und Kräuterpesto (a¹cgi,1) 
	Salat <u>und</u> Grießpudding (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)	Kartoffelsuppe (gi)	Salat <u>und</u> Schokopudding (g)
Menü 3	Spätzle (a¹c) mit Bratensoße (R;i)	Reis mit Bratensoße (R;i)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)		Kartoffeln mit Remouladensoße (cj)
	Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (g)	Salat <u>und/oder</u> Obst	Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)		Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (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 –