

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 13/2025

24.03.2025 – 28.03.2025

Datum	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
Menü 1	Hähnchenschnitzel in Eihülle Bratensoße (R:i) Teigwaren (a¹) Salat <u>oder</u> Obst	Vollkornspaghetti „Carbonara“ mit geräuchertem Putenschinken (G:a¹gi,12) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Fischstäbchen (F;a¹d) Kartoffeln Sauce Remoulade (cj) Salat <u>oder</u> Obst	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR:a¹ij,1245) Knöpfele (a¹c)  Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	Rindergeschnetzeltes an Rahmsoße (R:g,4) Reis Salat <u>oder</u> Vanillapudding (g)
Menü 2 (vegetarisch)	„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit Provolone-Tomatenfüllung an Kräuterpesto (a¹cg,1)  Salat <u>und</u> Obst	Vollkornspaghetti mit Kräuterrahmsoße (a¹g) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	„Sizilianische Nudelpfanne“ mit mediterranem Gemüse, Kräutern, und getrockneten Tomaten (a¹cg,12)  Salat <u>und</u> Obst	Exotische Couscous-Pfanne mit buntem Gemüse (a¹) <i>(Auf Wunsch mit Joghurt-Zitronendip (g))</i> Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)	Vegetarisches Schnitzel in Bröselkruste gebacken auf Blattspinat mit Sahnesoße (a¹cgjf) Kartoffeln  Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)
Menü 3	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R:i) Salat <u>und/oder</u> Obst		Kartoffeln mit Remouladensoße (cj) Salat <u>und/oder</u> Obst	Knöpfele (a¹c) mit Bratensoße (R:i) <i>(auf Wunsch mit Puten Saitenwürstle (G:ij,25))</i> Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)	Reis mit Rahmsoße (R:gi) Salat <u>und/oder</u> Vanillapudding (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 –