

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 03/2027

18.01.2027 – 22.01.2027

Datum	Montag 18.01.2027	Dienstag 19.01.2027	Mittwoch 20.01.2027	Donnerstag 21.01.2027	Freitag 22.01.2027
Menü 1	„Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R;cg) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Obst	Spaghetti / Vollkornspaghetti in Tomatensahnesoße mit Putenschinken und Erbsen (G;a¹cgi,12) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Paniertes Seelachsfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a¹g) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Obst	Čevapčići vom Rind (R;c) Ajvar oder Bratensoße (R;i) Djuvec Reis Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Hähnchen-Nuggets (G;a¹g) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Milchreis (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg)  Salat <u>und</u> Obst	Spaghetti / Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a¹) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Süßspeise Pfannkuchen mit Apfelmus (a¹cg,2) Kartoffelsuppe (gi) <u>oder</u> Salat	Spiralnudeln in Tomatensoße (a¹) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Gemüseragout (gi)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)
Menü 3	Kartoffelecken mit Knoblauch-Kräuter Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Obst		Kartoffeln an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a¹g) Kartoffelsuppe (gi), Salat <u>und/oder</u> Obst	Djuvec Reis mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i) 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 Zusammenstellung 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 –

11/12