

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 10/2026

02.03.2026 – 06.03.2026

Datum	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
Menü 1	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a ¹ c ¹) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a ¹) Erbse <u>oder</u> Milchreis (g)	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F;a ¹ g ¹) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Obst	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR;g,2) Reis Brokkoli <u>oder</u> Kirschquark (g)	Kartoffelwürfel mit Hackfleischsoße überbacken (R;g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Putengeschnetzeltes (G;a ¹ g) Reis Salat <u>oder</u> Obst
Menü 2 (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a ¹ g) Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Süßspeise Schoko Dampfnudel an Vanillasoße (a ¹ h ¹ gf) Tomatencremesuppe <u>oder</u> Obst	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Gemüseragout (gi) Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a ¹ cgh ¹ ,1) Reibkäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Spaghetti mit Tomatensoße (a ¹ c) Reibkäse (g) Salat <u>und</u> Obst
Menü 3	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R;i) Erbse, Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a ¹ gi) Tomatencremesuppe, Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R;gi) Brokkoli, Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)		Reis mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst

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 – VOlkkorn 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

