






# 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
<b>Menü 1</b>	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a¹ci)   Bratensoße (R;i)   Teigwaren (a¹)  Erbsen <u>oder</u> Milchreis (g)	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F;a¹gi)   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;a¹g)   Reis   Salat <u>oder</u> Obst
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a¹g)   Salat <u>und</u> Milchreis (g)	<b>Süßspeise</b> Schoko Dampfnudel an Vanillasoße (a¹h¹gr)  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 (a¹cgh¹,1)   Reibkäse (g)   Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Spaghetti mit Tomatensoße (a¹c)   Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Obst
<b>Menü 3</b>	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R;i)  Erbsen, Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a¹gi)  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 – 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 –