

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 12/2026

16.03.2026 – 20.03.2026

Datum	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
<b>Menü 1</b>	Hähnchenschnitzel in Eihülle gebraten, Tomatensoße (G;a <sup>1</sup> g,5)   Spaghetti (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Obst	Puten Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR;a <sup>1</sup> g,124)   Bratensoße (R;i)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Gebratenes Barschfilet auf kleinem Gemüse Ratatouille mit Tomatensoße (F;d,15)   Kartoffeln  Kartoffeln <u>und</u> Obst	Spaghetti/Vollkornspaghetti mit Rindfleisch-Bolognese (R;a <sup>1</sup> c)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR;g,2)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	Gemüse-Safran-Risotto (g)  Salat <u>und</u> Obst	Griechischer Spinat-Käse- auflauf mit Kartoffeln (cg)  Salat <u>und</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	<b>Süßspeise</b> Milchreis mit fruchtiger Beerengrütze (g)  Tomatensuppe <u>oder</u> Salat	Spaghetti/Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> c)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst Erdbeerquark (g)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a <sup>1</sup> cgh <sup>1</sup> i)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)
<b>Menü 3</b>	Spaghetti (a <sup>1</sup> ) mit Tomatensoße   Reibekäse (g)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Kartoffeln mit Tomatensoße  Tomatensuppe, Kartoffeln, Salat <u>und/oder</u> Obst		Teigwaren (a <sup>1</sup> ) mit Rahmsoße (R;gi)  Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = 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  
h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss;  
h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = 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 SO<sub>2</sub> 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

