







SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 13/2026

23.03.2026 – 27.03.2026

Datum	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Menü 1	Fischstäbchen (F;a ¹ d) Kartoffeln Joghurt- Kräuter-Dip (g) Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Rinderhacksteak (R;a ¹ cij) Bratensoße (R;i) Teig- waren (a ¹) Salat <u>oder</u> Obst	Putengulasch in Rahmsoße (GR:g,234) Reis  Brokkoli, <u>oder</u> Milchreis (g)	Rinderbratwurst (R:ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel- ecken Salat <u>oder</u> Obst	Nudelsuppentopf mit Gemüse und Hühnerfleisch (G;a ¹ ci) Vollkornseele (a ¹ 5k) Salat <u>oder</u> Pfirsich-Maracuja- Quark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a ¹ c) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Veggie-Burger mit Käse, Salat, Gurken, Tomaten und Dip im Brötchen (a ¹ 3cgjk,1256)  (Burgerpatty auf Basis von Mykoprotein) Salat <u>und/oder</u> Obst	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cg)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten- Gemüseragout (gi)  Salat <u>und</u> Obst	Zucchini-Kartoffelaufbau mit Emmentaler über- backen (cg)  Salat <u>und</u> Pfirsich-Maracuja- Quark (g)
Menü 3	Kartoffeln mit Joghurt-Kräuter-Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R:i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R:gi) Brokkoli, Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) 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 Zeit-
raum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammen-
stellung 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 –