

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) Teigwaren (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) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Obst	Nudelsuppentopf mit Gemüse und Hühnerfleisch (G;a ¹ ci) Vollkornseele (a ⁴⁵ k) Salat <u>oder</u> Pfirsich-Maracuja-Quark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a ¹ c) Reibekäse (g) Salat und Karamellpudding (g)	Veggie-Burger mit Käse, Salat, Gurken, Tomaten und Dip im Brötchen (a ¹³ cgjk,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-Kartoffelauflauf mit Emmentaler überbacken (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 – VOLKORN 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