

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 16/2026

13.04.2026 – 17.04.2026

Datum	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
Menü 1	Rindergulasch mallorquinischer Art mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika geschnitten (R;4) Reis Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	„Gnocchipanne Milano“ mit Hähnchenfleisch und buntem Gemüse (G;a ¹ cfg) Salat <u>oder</u> Obst	Gebackenes Hokifilet mit Sour Cream (F;a ¹ gi) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a ¹ ci) Bratensoße (R;i) Kartoffelecken Zuckererbsen <u>oder</u> Obst	Kalbsfrikadelle mit Karotten und Petersilie an Rahmsoße (R;a ¹ cij,24) Kartoffelpüree (gl,25) Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Süßspeise Schoko Dampfnudel an Vanillasoße (a ¹ h ¹ gf) Kartoffelsuppe (gi) <u>oder</u> Salat	Plant Based Pfannengyros auf Sojabasis, Tzatziki, Tomatenreis (gl,1256) Salat <u>oder</u> Obst	Vegan Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a ¹ cf) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cg) Salat <u>und</u> Obst	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraîche im Ofen gebacken (cg) Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)
Menü 3	Reis mit Bratensoße (R;i) Kartoffelsuppe (gi), Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)		Kartoffeln mit Sour Cream (g) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i) Zuckererbsen, Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelpüree (gl,25) mit Rahmsoße (R;gi) Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)

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