

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 17/2026

20.04.2026 – 24.04.2026

| Datum | Montag 20.04.2026 | Dienstag 21.04.2026 | Mittwoch 22.04.2026 | Donnerstag 23.04.2026 | Freitag 24.04.2026 |
|---------------------------------|---|---|---|--|---|
| Menü 1 | Hähnchen-Filetspitzen in Kürbiskruste (G;a ¹) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a ¹) Salat <u>oder</u> Grießpudding (a ¹ g) | Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a ¹ ij,1245) Knöpfle (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Obst | Paniertes Seelachsfilet an Sauce Remoulade (F;a ¹ cgi) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g) | Hähnchenschnitzel Pariser Art in Eihülle gebacken an fruchtiger Tomatensoße (G;a ¹ cg) Spaghetti (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Obst | Hähnchenbrustfilet auf Gemüse der Provence (GR) Reis Salat <u>oder</u> Milchreis (g) |
| Menü 2 (vegetarisch) | Gemüsedorinos (a ¹² cfgik) an Joghurt-Kräuter-Dip (g) Kartoffeln Salat oder Grießpudding (a ¹ g) | Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Gemüseragout (gi) Salat und Obst | Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a ¹ cgh ⁴ ,1) Reibekäse (g) Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g) | Gemüse-Safran-Risotto (g) Salat und Obst | Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a ¹ cgi) Salat und Milchreis (g) |
| Menü 3 | Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a ¹ g) | Knöpfle (a ¹ c) mit Bratensoße (R;i) (auf Wunsch mit Puten Saitenwürstle (G;ij,25)) Salat <u>und/oder</u> Obst | Kartoffeln mit Remouladensoße (ci) Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g) | Spaghetti (a ¹ c) mit Tomatensoße Reibekäse (g) Salat <u>und/oder</u> Obst | Reis mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (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