

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 21/2026

18.05.2026 – 22.05.2026

Datum	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
Menü 1	Kalbsbratwurst an Bratensoße (R;ij,4) Kartoffelpüree (gl,25) Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Spaghetti oder Vollkornspaghetti „Carbonara“ mit gerauchtem Putenschinken (G;a ¹ cg,12) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Obst	„Gnocchipfanne Milano“ mit Hühnchenfleisch und buntem Gemüse (G;a ¹ cfg) Salat <u>und</u> Vanillequark (g)	Paniertes Seelachsfilet mit Sour Cream (F;a ¹ gi) Kartoffeln 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
Menü 2 (vegetarisch)	„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit Provolone-Tomatentückung an Kräuterpesto (a ¹ cg,1) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Kräuterrahmsoße (a ¹ cg) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Obst	Süßspeise American Pancakes mit Apfelmus (a ¹ cg,2) Kürbis-Kartoffelsuppe oder Salat	„Sizilianische Nudelpfanne“ mit mediterranem Gemüse, Kräutern, Knoblauch und getrockneten Tomaten (a ¹ cg,127) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Grießpudding (a ¹ g)	Vegetarisches Schnitzel in Bröselkruste gebacken auf Blattspinat mit Sahnesoße (a ¹ cgj) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Obst
Menü 3	Kartoffelpüree (gl,25) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)			Kartoffeln mit Sour Cream (g) 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

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 – 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

