






SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 25/2026

15.06.2026 – 19.06.2026

Datum	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026
Menü 1	Puten Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR:a¹g,124) Bratensoße (R:i) Spätzle (a¹c) Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Rinderbratwurst (R:ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Obst	Putengulasch in Rahmsoße (GR:g,234) Reis  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	„Casino Royal“ - Hamburger mit Salat, Gurke, Tomate und Dip im Brötchen (R:a¹gj,16) Salat <u>und/oder</u> Obst	Paniertes Seelachsfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F:a¹g) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Pfirsich-Maracujaquark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a¹cgi)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a¹c) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	Zucchini-Kartoffelaufauf mit Emmentaler überbacken (cg) Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Zur Auswahl Green Mountain Balls in Tomaten-Basilikum-Haferrahm auf Rigatoni (a¹⁴)  (Green Mountain Balls auf Erbsenbasis) Salat <u>oder</u> Obst	Gemüse Dinos (a¹²cik) mit Tomatensoße Reis Salat <u>oder</u> Pfirsich-Maracujaquark (g)
Menü 3	Spätzle (a¹c) mit Bratensoße (R:i) Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R:gi) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln an Joghurt-Kräuter-Dip (F:a¹g) Salat <u>und/oder</u> Pfirsich-Maracujaquark (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 – Vollkorn 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

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 –