






# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 26/2026

22.06.2026 – 26.06.2026

Datum	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
<b>Menü 1</b>	Rinderhacksteak an Paprikasoße (R;a <sup>1</sup> cij)   Reis  Zuckererbsen <u>oder</u> Vanillapudding (g)	Penne mit Rindfleisch Bolognese (R;a <sup>1</sup> gi)   Reibekäse (g)  Salat <u>oder</u> Obst	Paniertes Schollenfilet mit Sour Cream (F;a <sup>1</sup> gj)   Kartoffeln   Salat <u>oder</u> Milchreis (a <sup>1</sup> g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a <sup>1</sup> ij,1245)   Knöpfe (a <sup>1</sup> c)   Salat <u>oder</u> Obst	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR;g,2)   Reis   Salat <u>oder</u> Obst
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten-Mozzarellakruste (a <sup>1</sup> cg)   Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	Penne mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )  Reibekäse (g)  Salat <u>oder</u> Obst	Veggie-Burger mit Quorn-Patty, Käse, Salat, Gurken, Tomaten und Dip (a <sup>13</sup> cgjk,1256) (Burgerpatty auf Basis von Mykoprotein)  Salat <u>und/oder</u> Milchreis (a <sup>1</sup> g)	Südländischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Knoblauch (cg,4)  Salat <u>und</u> Obst	<b>Süßspeise</b> Milchreis mit Beeren-grütze (a <sup>1</sup> cg)  Tomatencremesuppe <u>oder</u> Salat
<b>Menü 3</b>	Reis mit Paprikasoße (R)  Zuckererbsen, Salat <u>und/oder</u> Vanillapudding (g)		Kartoffeln mit Sour Cream (g)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Knöpfe (a <sup>1</sup> c) mit Bratensoße (R;i) (auf Wunsch mit Puten Saitenwürstle (G;ij,25))  Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R;g)  Tomatencremesuppe, Salat <u>und/oder</u> Obst

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = 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  
h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss;  
h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = 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 SO<sub>2</sub> 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 –