





SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 27/2026

29.06.2026 – 03.07.2026

Datum	Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026
Menü 1	Fischstäbchen (F;a¹d) Kartoffeln Joghurt-Kräuter-Dip (g) Salat <u>oder</u> Obst	„Chicken frites“, panierte Hähnchenbruststreifen knusprig gebacken (G;a¹³) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a¹) Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Lasagne mit Putenfleisch – Tomatenbolognese und Béchamelsauce gebacken (G;a¹cg)  Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)	Paniertes Putenschnitzel (G;a¹) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a¹) Salat <u>oder</u> Obst	Rindergeschnetzeltes an Rahmsoße (R;g,4) Reis  Salat <u>oder</u> Obst
Menü 2 (vegetarisch)	Maultaschen mit Gemüsefüllung an Tomatensoße (a¹cg)  Salat <u>und</u> Obst	Linsen-Karotten-Pflanzerl auf Kürbis-Kartoffelstampf an Kokos-Currysoße (gf)  Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Süßspeise Kaiserschmarren mit Apfelmus (a¹cgh¹) Kartoffelsuppe (gi) <u>oder</u> Salat	Burger „Chicken Style“ mit Gurke, Tomate und Chipotle Dip (a¹³cgj)  (Burgerpatty auf Basis von Sojaeiweis) Salat <u>und/oder</u> Obst	Fagottini „Pesto Rosso“ (a¹cgh¹i) Reibekäse (g) Salat <u>oder</u> Obst
Menü 3	Kartoffeln mit Joghurt-Kräuter-Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Obst	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)		Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R;gi) 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 – 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 –