
















SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 28/2026

06.07.2026 – 10.07.2026

Datum	Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026
Menü 1	Rindergulasch mallorquinischer Art mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika geschmort (R,4) Reis  Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	Chicken Dinos (G,a ¹ gi) Teigwaren (a ¹) Bratensoße (R;i)  Salat <u>oder</u> Obst	Gebackenes Hokifilet mit Sour Cream (F,a ¹ gj) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a ¹ ci) Bratensoße (R;i) Kartoffelecken  Zuckererbsen <u>oder</u> Obst	Kalbsfrikadelle mit Karotten und Petersilie an Rahmsoße (R;a ¹ cij,24) Kartoffelpüree (gl,25)  Salat <u>oder</u> Vanillequark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cg)  Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a ¹ g)  Salat <u>und</u> Obst	Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a ¹ cf)  Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Vegan Čevapčići auf Curryreis Tomatensoße  (Čevapčići auf Erbsenbasis)  Salat <u>oder</u> Obst	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraîche im Ofen gebacken (cg)  Salat <u>und</u> Vanillequark (g)
Menü 3	Reis mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Sour Cream (g)  Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i)  Zuckererbsen, Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelpüree (gl,25) mit Rahmsoße (R;gi)  Salat <u>und/oder</u> Vanillequark (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 Zusammenstellung 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 –