






# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 29/2026

13.07.2026 – 17.07.2026

Datum	Montag 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026	Freitag 17.07.2026
<b>Menü 1</b>	Hähnchen-Filetspitzen in Kürbiskruste (G;a¹)   Bratensoße (R;i)   Teigwaren (a¹)  Salat <u>oder</u> Grießpudding (a¹g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a¹ij,1245)   Knöpfle (a¹c)  Salat <u>oder</u> Obst	Paniertes Seelachsfilet mit Sour Cream (F;a¹gj)   Kartoffeln   Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	Hähnchenschnitzel Pariser Art in Eihülle gebacken an fruchtiger Tomatensoße (G;a¹cg)   Spaghetti (a¹c)  Salat <u>oder</u> Obst	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse der Provence (GR)   Reis   Salat <u>oder</u> Milchreis (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<b>Plant Based</b> Pfannengyros auf Sojabasis  Tzatziki, Tomatenreis (gl,1256)  Salat <u>oder</u> Grießpudding (a¹g)	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Gemüseragout (gi)   Salat <u>und</u> Obst	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a¹cgh¹,1)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)	<b>Vegan</b> Kartoffelpfanne mit frischem  Paprika Sauerrahm Dip (g)  Salat <u>und</u> Obst	Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a¹cgi)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)
<b>Menü 3</b>	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a¹g)	Knöpfle (a¹c) mit Bratensoße (R;i) (auf Wunsch mit Puten Saitenwürstle (G;ij,25))  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Sour Cream (g)  Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)	Spaghetti (a¹c) mit Tomatensoße   Reibekäse (g)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Milchreis (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 –