

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 46/2026

09.11.2026 – 13.11.2026

Datum	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Menü 1	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR;g,2) Reis  Erbsen <u>oder</u> Grießpudding (a¹g)	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen- Kräuterdip (F;a¹gj) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Obst	Rinderbratwurst (R;ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel- ecken Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenober-keulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a¹ci) Bratensoße (R;i) Spätzle (a¹c) Salat <u>oder</u> Obst	Rinderhacksteak (R;a¹cij) Bratensoße (R;i) Kartoffel- püree (gl,25) Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg) Salat <u>und</u> Grießpudding (a¹g)	Süßspeise Milchreis mit Beeren- grütze (a¹cg) Tomatencremesuppe <u>oder</u> Salat	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten- Gemüseragout (gi)  Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a¹cgh¹,1) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	Vegan Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln an Mango- Dip (a¹f)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)
Menü 3	Reis mit Rahmsoße (R;gi) Erbsen, Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a¹g)	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a¹gj) Tomatencremesuppe, Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)	Spätzle (a¹c) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelpüree (gl,25) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (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 –