





SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 42/2025

13.10.2025 – 17.10.2025

Datum	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025
Menü 1	Rinderhacksteak an Paprikasoße (R;a¹cij) Kartoffeln  Zuckererbsen <u>oder</u> Vanillapudding (g)	Penne mit Rindfleisch Bolognese (R;a¹gi) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Obst	Fischstäbchen (F;a¹d) Kartoffeln Remoulade (cj) Salat <u>oder</u> Milchreis (a¹g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a¹ij,1245) Knöpfle (a¹c) Salat <u>oder</u> Obst	Putenschnitzel natur (G) Rahmsoße (R;gi) Teigwaren (a¹)  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten-Mozzarellakruste (a¹cg) Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	Vegan Penne mit Tomatensoße (a¹) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	Südländischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Kräutern und einem Hauch Knoblauch (cg,4)  Salat <u>und</u> Milchreis (a¹g)	Vegan Green Mountain Balls in Tomaten-Basilikum-Haferrahm auf Rigatoni (a¹⁴)  (Green Mountain Balls auf Erbsenbasis) Salat <u>oder</u> Obst	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Käse (a¹cg) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)
Menü 3	Kartoffeln mit Paprikasoße (R;g) Zuckererbsen, Salat <u>und/oder</u> Vanillapudding (g)		Kartoffeln mit Remouladensoße (cj) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (a¹g)	Knöpfle (a¹c) mit Bratensoße (R;i) (auf Wunsch mit Puten Saitenwürstle (G;ij,25)) Salat <u>und/oder</u> Obst	Teigwaren (a¹) mit Rahmsoße (R;gi) 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 –