

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 04/2026

19.01.2026 – 23.01.2026

Datum	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
Menü 1	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a ¹ c) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a ¹) Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	„Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R;cg) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Obst	Gebackenes Hokifilet mit Sour Cream (F;a ¹ gj), Kartoffeln Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenschnitzel in Bröselkruste gebraten (GR;a ¹ c) Bratensoße (R;i) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Obst	Kalbsfrikadelle mit Karotten und Petersilie an Rahmsoße (R;a ¹ cij,24) Reis Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Gemüsedinos (a ¹² cfgik) an Joghurt-Kräuter-Dip (g) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	Plant Based Pfannengyros auf Sojabasis, Tzatziki, Tomatenreis (gl,1256)  Salat <u>oder</u> Obst	Vegan Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a ¹ cf)  Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cg)  Salat <u>und</u> Obst	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraiche im Ofen gebacken (cg)  Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)
Menü 3	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)	Kartoffelecken mit Knoblauch-Kräuter Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Sour Cream (c) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R;gi) Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (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 –