

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 09/2026

23.02.2026 – 27.02.2026

Datum	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026
Menü 1	Kalbsbratwurst an Bratensoße (R;ij,4) Kartoffelpüree (gl,25) Salat <u>oder</u> Obst	Spaghetti oder Vollkornspaghetti „Carbonara“ mit geräuchertem Putenschinken (G;a¹cgl,12) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	„Gnocchipfanne Milano“ mit Hühnchenfleisch und buntem Gemüse (G;a¹cgl)  Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	Chicken Dinos (G;a¹gi) Bratensoße (R;i) Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Grießpudding (a¹g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a¹ij,1245) Knöpfle (a¹c)  Salat <u>oder</u> Obst
Menü 2 (vegetarisch)	„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit Provolone-Tomatenfüllung an Kräuterpesto (a¹cg,1)  Salat <u>und</u> Obst	Spaghetti oder Vollkornspaghetti mit Kräuterrahmsoße (a¹cg) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	<u>Süßspeise</u> American Pancakes mit Apfelmus (a¹cg,2) Kürbis-Kartoffelsuppe <u>oder</u> Salat	„Sizilianische Nudelpfanne“ mit mediterranem Gemüse, Kräutern, Knoblauch und getrockneten Tomaten (a¹cg,127) Salat <u>und</u> Grießpudding (a¹g)	Vegetarisches Schnitzel in Bröselkruste gebacken auf Blattspinat mit Sahnesoße (a¹cgjf) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Obst
Menü 3	Kartoffelpüree (gl,25) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst		Kartoffeln-Tomaten-Zucchini-Gemüse Kürbis-Kartoffelsuppe, Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)	Kartoffelecken 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

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 –