





SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 15/2025

07.04.2025 – 11.04.2025

Datum	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025
Menü 1	Rinder-Maultaschen, gefüllt mit Spinat und Hackfleisch (R;a ¹ cij) Bratensoße (R;i) Kartoffelsalat Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenfleischküchle an Bratensoße (GR;a ¹ cij) Spätzle (a ¹ c) Honigkarotten <u>oder</u> Obst	Seelachsfilet paniert, Remouladensoße (F;a ¹ cij) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a ¹ ij,1245) Knöpfele (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Grießpudding (a ¹ g)	Rindergeschnetzeltes an Rahmsoße (R;g,4) Reis Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Exotische Couscous-Pfanne mit buntem Gemüse (a ¹ i)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Blumenkohl mit würziger Käsecreme überbacken, Kartoffeln (a ¹ g)  Salat <u>oder</u> Obst	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cj) Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	Gemüse-Kartoffelrösti aus Möhren, Zucchini, Paprika und Romanesco mit Kräuterquark (a ¹ cj,2)  Salat <u>und</u> Grießpudding (a ¹ g)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a ¹ cgh ⁴ i) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)
Menü 3	Kartoffelsalat mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Spätzle (a ¹ c) mit Bratensoße (R;i) Honigkarotten, Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Remouladensoße (cj) Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Knöpfele (a ¹ c) mit Bratensoße (R;i) (Auf Wunsch mit Puten Saiten (G;ij,12)) Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a ¹ g)	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 –