

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 39/2026

21.09.2026 – 25.09.2026

Datum	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026
Menü 1	Paniertes Seelachsfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a¹g) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	„Chicken frites“, panierte Hähnchenbruststreifen knusprig gebacken (G;a¹³) Bratensoße (R;i) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Obst	Rinderbratwurst (R;ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Putenschnitzel an Rahm-soße (GR;g) Teigwaren (a¹) Brokkoli <u>und</u> Schokopudding (g)	Rindergeschnetzeltes an Rahmsoße (R;g,4) Reis Salat <u>oder</u> Obst
Menü 2 (vegetarisch)	<u>Süßspeise</u> Schoko Dampfnudel an Vanillasoße (a¹h¹gf) Zucchini-Kartoffelcreme-suppe (gi) <u>oder</u> Salat	Linsen-Karotten-Pflanzerl auf Kürbis-Kartoffelstampf an Kokos-Currysoße (gf)  Salat <u>und</u> Obst	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Burger „Chicken Style“ mit Gurke, Tomate und Chipotle Dip (a¹³cgj)  (Burgerpatty auf Basis von Sojaeiweis) Salat <u>und/oder</u> Schoko-pudding (g)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a¹cgh¹i) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst
Menü 3	Kartoffeln an Joghurt-Kräuter-Dip (F;a¹g) Zucchini-Kartoffelcremesuppe (gi), Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Teigwaren (a¹) mit Rahmsoße (R;gi) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Reis mit Rahmsoße (R;gi) 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 –