

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 45/2025

03.11.2025 – 07.11.2025

Datum	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
<b>Menü 1</b>	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a <sup>1</sup> ci)   Bratensoße (R;i)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a <sup>1</sup> ij,1245)   Knöpfle (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Obst	Paniertes Seelachsfilet an Sauce Remoulade (F;a <sup>1</sup> cgi)   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	Hähnchenschnitzel Pariser Art in Eihülle gebacken an fruchtiger Tomatensoße (G;a <sup>1</sup> cgi)   Spaghetti (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Obst	Rinderbratwurst (R;ij,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit Provolone-Tomatenfüllung an Kräuter Pesto (a <sup>1</sup> cgi,1)  Salat <u>und</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Gemüseragout (gi)  Salat <u>und</u> Obst	Gnocchi mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> c)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)	Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a <sup>1</sup> cgi)  Salat <u>und</u> Obst	Gemüse-Safran-Risotto (g)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)
<b>Menü 3</b>	Kartoffelecken mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Knöpfle (a <sup>1</sup> c) mit Bratensoße (R;i) (auf Wunsch mit Puten Saitenwürstle (G;ij,25))  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Remouladensoße (ci)  Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark	Spaghetti mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )   Reibekäse (g)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)  Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = 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  
h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss;  
h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = 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 SO<sub>2</sub> 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 –