SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 48/2025

24.11.2025 – 28.11.2025

Datum	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
Menü 1	Putengeschnetzeltes (G;a¹g) | Spätzle (a¹c) Pariser Karotten <u>oder</u> Obst	Vollkornspaghetti in Tomatensahnesoße mit Putenschinken und Erbsen (G;a¹cgi,12) | Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Paniertes Seelachsfilet an Joghurt-Knoblauch-Dip (F;a¹cgj) | Kartoffeln Salat <u>oder</u> Obst	Ćevapčići vom Rind (R;c) | Ajvar oder Bratensoße (R;i) | Reis Salat <u>oder</u> Mandarinenquark (g)	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a¹ci) | Bratensoße (R;i) | Teigwaren (a¹) Salat <u>oder</u> Milchreis (g)
Menü 2 *(vegetarisch)*	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg) Salat <u>und</u> Obst	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a¹) | Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	„Pasta Basta“, Orecchiette in Pesto mit gebratenen Kirschtomaten, Zucchini und Kräutern (a¹cg,1) Salat <u>und</u> Obst	**<u>Süßspeise</u>** American Pancakes mit Apfelmus (a¹cg,2) Kartoffelsuppe (gi)	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit buntem Gartengemüse und Kräuter Pesto (a¹cgi,1) Salat <u>und</u> Milchreis (g)
Menü 3	Spätzle (a¹c) mit Bratensoße (R;i) Pariser Karotten, Salat <u>und/oder</u> Obst		Kartoffeln mit Joghurt-Knoblauch-Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Bratensoße (R;i) Kartoffelsuppe (gi), Salat <u>und/oder</u> Mandarinenquark (g)	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (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 SO_2 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 – **VO**llkorn **G**emüse **O**bst.
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 Zusammenstellung 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 –