

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 38/2025

15.09.2025 – 19.09.2025

Datum	Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025
Menü 1	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a¹c) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a¹) Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F;a¹g) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Obst	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR,g,2) Reis  Brokkoli <u>oder</u> Kirschquark (g)	Rinderbratwurst (R;ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Kartoffelwürfel mit Hackfleischsoße überbacken (R,g) Salat <u>und</u> Obst
Menü 2 (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Süßspeise Schoko Dampfnudel an Vanillasauce (a¹h¹gr) Tomatencremesuppe	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse Tomaten-Gemüseragout (g) Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a¹cgh¹,1) Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Spaghetti mit Tomatensoße (a¹c) Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Obst
Menü 3	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a¹g) Tomatencremesuppe, Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R;gi) (a¹gj) Brokkoli, Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	

Mensa geschlossen

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 –