WOCHENSPEISEPLAN
16.11-20.11.2026 (KW 47)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Geflügelhack-Steak[A1,C], Rahmsoße[C], Bohnen und Spätzle[A1,C] A.,A1,C,G,I	Paniertes Gemüseschnitzel[A1,A4] (Broccoli, Blumenkohl, Erbsen), Tomatensoße und Naturreis A,A1,A4	Omelette[C,G] mit Rahmspinat[G] und Kartoffeln C,G,	Chili sin Carne (Sojahack, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Linsen), Reis A,A1,F	Schupfnudel[A1] mit Lachs-Spinatsoße[D,G] A,A1,D,G,F.M
Vegetarische Alternative	Veg. Bratwurst[I,F], Rahmsoße[C], Spätzle[A1C], Bohnen A,,A1,G,C,I,F				Aus der Nudelbar: Nudeln[A1], Tomaten-Basilikum-Soße[I] A,A1,I
Salat	Salatbuffet: Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing) C,G,I,,3,J	Salatbuffet: Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing) C,G,I,J,3	Salatbuffet: Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing) C,G,I,J,3	Salatbuffet: Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing) C,G,I,J,3	Salatbuffet: Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing) C,G,I,J,3
Dessert	Obst	Naturjoghurt mit Obst (Apfel, Aprikose, Pfirsich, Birnen, Ananas, Trauben) G	Stracciatella G	Naturjoghurt mit Obst (Apfel, Aprikose, Pfirsich, Birnen, Ananas, Trauben) G	Obst

Die Zuordnung zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen sind in der Legende einsehbar.
Änderungen im Speiseplan vorbehalten.

LEGENDE ZUM SPEISEPLAN

Allergene:
A. Glutenhaltiges Getreide,
A1. Weizen
A2. Roggen
A3. Gerste
A4. Hafer
B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H. Schalenfrüchte
H1. Mandeln
H2. Haselnüsse
H3. Walnüsse
H4. Cashewkerne
H5. Pecannüsse
H6. Paranüsse
H7. Pistazien
H8. Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

EU-Zulassungsnummer: DE NW 70405 EG

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Unsere gekennzeichneten Bio-Zutaten sind zertifiziert von der ABCERT DE-ÖKO-006.

Zusatzstoffe:
1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker
5.geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. mit Citronensäure
11. enthält eine Phenylalaninquelle

Fleischarten
„R“: Rind
„Schw“: Schwein
„Kl.“: Kalb
„F“: Fisch
„Veg.“: vegetarisch