

# WOCHENSPEISEPLAN

## 07.04-11.04.2025 (KW 15)

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü

Spätzle mit Käsesoße,  
Röstzwiebeln

A,A1,C,G,I



Linseneintopf (Möhren,  
Sellerie, Zwiebeln),  
Vollkornbrötchen

A,A1,A2,A3,A4,F,G,H,H1,H2,KI



Panierte  
Fischstäbchen  
(Alaska-Seelachsfilet)  
mit Rahmspinat und  
Kartoffelpüree

A,A1,D,G,C,F,I,J



Hähnchenbrust natur,  
Rahmsauce  
Salzkartoffeln und Salat

A,A1,A2,A3,A4,,F,,M,C,G,I



Selbst gemachter  
Milchreis mit  
Apfelmark

G



Vegetarische  
Alternative

Panierte Fischstäbchen  
(Vegan) mit  
Rahmspinat und  
Kartoffelpüree

A,A1,,F,I,J,K

Aus der Nudelbar:  
Nudeln mit Tomaten-  
Basilikum-Soße

A,A1,J,M,F,C,I

Salat

Salatbuffet: Eisbergsalat,  
Gurke, Tomaten, Mais,  
Essig-Öl-Dressing)

C,G,I,J



Salatbuffet: Eisbergsalat,  
Gurke, Tomaten, Mais,  
Essig-Öl-Dressing)

C,G,I,J



Salatbuffet:  
Eisbergsalat, Gurke,  
Tomaten, Mais, Essig-  
Öl-Dressing)

C,G,I,J



Salatbuffet: Eisbergsalat,  
Gurke, Tomaten, Mais,  
Essig-Öl-Dressing)

C,G,I,J



Salatbuffet: Eisbergsalat,  
Gurke, Tomaten, Mais,  
Essig-Öl-Dressing)

C,G,I,J



Dessert

Naturjoghurt mit Obst  
(Apfel, Aprikose, Pfirsich,  
Birnen, Ananas,  
Trauben)

G



Obst



Naturjoghurt mit Obst  
(Apfel, Aprikose,  
Pfirsich, Birnen,  
Ananas, Trauben)

G



Heidelbeerjoghurt

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 SO<sub>2</sub>, 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



Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine **DGE-Zertifizierung** erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo gekennzeichnet.



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