

WOCHENSPEISEPLAN

08.12-12.12.2025 (KW 50)

	<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>
<i>Menü</i>	Spätzle mit Käsesoße, Röstzwiebeln A,A1,C,G,I	Linseneintopf (Möhren, Sellerie, Zwiebeln), Vollkornbrötchen A,A1,A3,A4,GK	Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachsfilet) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A,A1,D,G,C,F,I,J	Hähnchenbrust natur, Rahmsauce Bio-Salzkartoffeln und Salat A,A1,A3,A4G	Selbst gemachter Milchreis mit Apfelmarmalade G
<i>Vegetarische Alternative</i>			Panierte Fischstäbchen (Vegan) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A,A1,,F,I,J,K	Aus der Nudelbar: Bio-Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße A,A1,J,M,F,C,I	
<i>Salat</i>	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
<i>Dessert</i>	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 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



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