

WOCHENSPEISEPLAN

05.01-09.01.2026 (KW 02)

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü

Paniertes Alaska-
Seelachs-Filet
weiße Soße, Karotten,
Reis

A1,A3,,C,D,G,J



Bohneneintopf (Porree,
Karotten, Sellerie)
Würstchen vegetarisch.
(Soja), Vollkornbrötchen

A1,A3,A4,C,G,H,K,I



Hähnchenbrustfilet natur,
Bratensoße, Blumenkohl,
Kartoffel

A1,A3,I



Tortellini mit Spinta-
Ricota-Füllung,
Kräutersauce und
Hartkäse

A1,G,I,C



Couscouspfanne mit
Karotten, Zucchini,
Paprika, Sellerie

A1,,I



Vegetarische
Alternative

Knusperstick (Karotten,
Panade, Zwiebel,
weiße Soße, Karotten,
Reis)

C,G,I,J

Aus der Nudelbar:
Nudeln mit Tomaten-
Paprika-Soße

C,G,I,J

Salat

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

C,G,I,J



C,G,I,J



C,G,I,J



C,G,I,J



C,G,I,J



Dessert

Vanillepudding

G



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

G



Obst



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

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