

WOCHENSPEISEPLAN

09.02-13.02.2026 (KW 07)

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü

Bratwurst Gefl. Mit
brauner Soße, Erbsen
und Kartoffelpüree

A,A1,A3,G,



Gemüse-Nudel-Suppe,
(Zwiebel, Karotten,
Erbsen,), dazu Bio-
Vollkornbrötchen

A,A1,,A3,A4,K



Eierpfanne mit
Champignons soße und
Bio-Kartoffeln

A1,A3,C,G



Vegetarische
Alternative

Bratwurst Veg. Mit
brauner Soße, Erbsen
und Kartoffelpüree

A,A1,A3,G,C

Salat

Salat vom Salatbuffet,
Italian Dressing (Essig-
Öl)

C,G,I,J



Salat vom Salatbuffet,
Italian Dressing (Essig-
Öl)

C,G,I,J



Salat vom Salatbuffet,
Italian Dressing (Essig-
Öl)

C,G,I,J



Dessert

Bio-Apfelmark



Naturjoghurt mt 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



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