

# 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 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