










# WOCHENSPEISEPLAN

## 16.02-20.02.2026 (KW 08)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Menü</i>	Rosenmontag		Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachsfilet) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust natur, Rahmsauce Bio- Salzkartoffeln und Salat	Selbst gemachter Milchreis mit Apfelmark
			A,A1,D,G,C,F,I,J	A,A1,A3,A4G	G
					
<i>Vegetarische Alternative</i>			Panierte Fischstäbchen (Vegan) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Aus der Nudelbar: Bio-Nudeln mit Tomaten- Basilikum-Soße	
			A,A1,,F,I,J,K	A,A1,J,M,F,C,I	
<i>Salat</i>			Salatbuffet:Eisbergsalat ,Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing)	Salatbuffet: Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing)	Salatbuffet: Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Mais, Essig-Öl-Dressing)
			C,G,I,J	C,G,I,J	C,G,I,J
					
<i>Dessert</i>			Naturjoghurt mit Obst (Apfel, Aprikose, Pfirsich, Birnen, Ananas, Trauben)	Heidelbeerjoghurt	Obst
			G	G	
					

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