

# WOCHENSPEISEPLAN

## 09.03-13.09.2026 (KW 11)

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü

Quinoa-Erbsen-  
Frikadelle mit  
Kräutercreme, Bio-  
kartoffeln und Salat

A1,A2,A3,A4,,C,F,H1,H2,H3,,I,J,KG



Nudelpfanne mit Lachs  
und Gemüse(Erbsen,  
Karotten, Mais)

I,D



Putengulasch in  
Safransoße ,Brokkoli,  
Tomaten mit Bio-Reis

C,G,I



Rote Linsensuppe mit  
Gemüse (Karotten,  
Kartoffeln, Zwiebeln),  
Bio-Vollkornbrötchen

A1,A3,A4,,G,I



Couscouspfanne mit  
Karotten, Zucchini,  
Paprika, Sellerie

A1,,I



Vegetarische  
Alternative

Nudelpfanne mit  
Gemüse (Erbsen,  
Karotten, Mais)

I

Brokkoli in Safransoße,  
Tomaten mit Reis

C,A,,I,G

Salat

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



Dessert

Erdbeerjoghurt

G



Obst



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

G



Naturjoghurt mit 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