

Speisenplan - Schulen: Woche vom **12.01.2026** bis **16.01.2026**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Rigatoni(a,c) mit Tomaten-Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Milchreis(g) mit warmen Kirschkompott	Puten-Rahm-Gulasch(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Schinkennudeln(a,g) (mit Putenschinken(1,2,3,4)) frischer Salat
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Rigatoni(a,c) mit Tomaten-Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Milchreis(g) mit warmen Kirschkompott	Puten-Rahm-Gulasch(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Schinkennudeln(a,g) (mit Putenschinken(1,2,3,4)) frischer Salat
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Rigatoni(a,c) mit Tomaten-Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Reis mit Rahm- Gemüse(g) nach Gulasch- Art & frischer Salat	Kartoffeln mit Bunten- Gemüse & frischer Salat	Nudeln mit Gemüsestückchen und Kräutersahnesoße(a,g) frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Zucchini-Cremesuppe	Pudding(g)	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 19.01.2026 bis 23.01.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbrust-Streifen in Tomatensoße & Reis; dazu frischer Salat	Schweine-Schnitzel paniert(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Dampfnudeln(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Penne Nudeln(a) mit Bolognese-Sauce (Rinderhack) & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffeln
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbrust-Streifen in Tomatensoße & Reis; dazu frischer Salat	Puten-Schnitzel paniert(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Dampfnudeln(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Penne Nudeln(a) mit Bolognese-Sauce (Rinderhack) & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffeln
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Reis- Gemüsepfanne mit Schafs-Käse(g) (Schafs- Käse, Gemüse-Paprika, Zucchini, kl.Tomaten, Reis)	Gemüsefrikadelle(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung(g), dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten	Vollkorn- Nudeln(a,b) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Gemüsebällchen (aus Kartoffeln, Gemüse, Käse)(g) dazu Maisgemüse
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Brokkolicreme-Suppe	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Farfalle Nudeln(a) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Reis; dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Griesschnitten(a,g,c) mit Zimtucker & warmen Kirschkompott	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Farfalle Nudeln(a) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Reis; dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Griesschnitten(a,g,c) mit Zimtucker & warmen Kirschkompott	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Vollkorn- Nudeln(a,b) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat	Mischgemüse mit Soße (vegetarisch) & Reis; dazu Salat	Kartoffelgratin(g); dazu Erbsen-Möhrengemüse; & Karottensalat	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Knödel mit Soße & "Mini"-Möhrrchen
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	Gemüsecreme-Suppe	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 02.02.2026 bis 06.02.2026					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Puten-Curry- Geschnetzeltes (Pute, Paprika,Mais)(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Leberkäse(1,2,3,5) mit Soße & Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Fischfilet im Backteig(a,d) mit Zitronen- Kräutersahnesoße(g) & Kartoffeln	Nudeln Tricolore(a) mit Broccoli-Stückchen & Tomaten- Sahnesauce(g); geriebener Käse beigestellt(g)
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Puten-Curry- Geschnetzeltes (Pute, Paprika,Mais)(g) mit Reis; dazu frischer Salat	Hackfleisch-"Küchle" aus Geflügel- Fleisch(5,a,c) mit Kartoffelbrei(g) & Soße; dazu Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Fischfilet im Backteig(a,d) mit Zitronen- Kräutersahnesoße(g) & Kartoffeln	Nudeln Tricolore(a) mit Broccoli-Stückchen & Tomaten- Sahnesauce(g); geriebener Käse beigestellt(g)
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	vegetarische Maultaschen(a,c) mit Gemüse in Curry-Soße; dazu frischer Salat	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelbrei(g) & Mais- Erbsengemüse, Soße; dazu Salat	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken(g); dazu frischer Salat	Bulgur(a) mit Bunten- Gemüse in Kräutersahnesoße(g) & frischer Salat	Vollkorn-Nudel(a,b) mit Broccoli-Stückchen & Tomaten- Sahnesauce(g); geriebener Käse beigestellt(g)
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	Frische Früchte	Pudding(g)	Kohlrabi-Creme- Suppe	Frucht-Joghurt(5,g) mit Müsli(a)	Pudding(g)
Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; Allergene: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;					

Speisenplan - Schulen: Woche vom **09.02.2026** bis **13.02.2026**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Wiener(1,2,3,4) mit hausgemachten Kartoffelsalat(i,j) & frischer Salat	Hörnchennudeln(a,c) Bolognese(Rinderhack), geriebener Hartkäse(g) beigestellt & frischer Salat	Gulaschsuppe (Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln) mit Brötchen(a)	Milchreis(g) mit Zimtucker & Kirsch- Kompott	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Maisgemüse & Kartoffeln
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Geflügel- Wiener(1,2,3,4) mit hausgemachten Kartoffelsalat(i,j) & frischer Salat	Hörnchennudeln(a,c) Bolognese(Rinderhack), geriebener Hartkäse(g) beigestellt & frischer Salat	Gulaschsuppe (Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln) mit Brötchen(a)	Milchreis(g) mit Zimtucker & Kirsch- Kompott	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Maisgemüse & Kartoffeln
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) vermischt, dazu Tomatensoße & frischer Salat	Vollkorn- Spirali- Nudeln(a) "Napoli", geriebener Hartkäse(g) beigestellt & frischer Salat	"Vegetarische" Gulaschsuppe (Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln) mit Brötchen(a)	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung, dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten	Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln & frischer Kräuter-Quark(g); dazu frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	Brokkolicreme-Suppe	Frucht-Joghurt(5,g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 16.02.2026 bis 20.02.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Rosenmontag	Faschingsdienstag	Ferien		Ferien
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Rosenmontag	Faschingsdienstag		Ferien	
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Rosenmontag	Faschingsdienstag	Ferien		Ferien
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	Rosenmontag	Faschingsdienstag		Ferien	

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom **23.02.2026** bis **27.02.2026**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Gnocchi mit Tomaten- Soße; dazu frischer Salat	Schweine-Schnitzel paniert(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Schmetterlings- Nudeln(a) mit Tomaten- Käse-Sahnesauce(g); dazu Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Kaisergemüse & Reis	Dampfnudeln(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Gnocchi mit Tomaten- Soße; dazu frischer Salat	Puten-Schnitzel paniert(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Schmetterlings- Nudeln(a) mit Tomaten- Käse-Sahnesauce(g); dazu Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Kaisergemüse & Reis	Dampfnudeln(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Gnocchi mit Tomaten- Soße; dazu frischer Salat	Gemüsefrikadelle(a) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Vollkorn Nudeln(a,b) mit Tomaten-Käse- Sahnesauce(g); dazu Salat	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung, dazu Tomaten-Gemüse- Couscous	Knödel mit Soße(a) & Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Pudding(g)	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	Broccolicreme-Suppe

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 02.03.2026 bis 06.03.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Schinkennudeln(a,g) (mit Schinken vom Schwein(1,2,3,4)) frischer Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Knödel; dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Quark- "Keulchen"(a,g,c,l, Säureregulator) mit warmen Früchtchen in Vanillesoße(g)	Penne Nudeln(a) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Schinkennudeln(a,g) (mit Puten- Schinken(1,2,3,4)) frischer Salat	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Knödel; dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Quark- "Keulchen"(a,g,c,l, Säureregulator) mit warmen Früchtchen in Vanillesoße(g)	Penne Nudeln(a) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Nudeln mit Gemüsestückchen und Kräutersahnesoße(a,g) frischer Salat	Mischgemüse mit Soße (vegetarisch) & Knödel; dazu Salat	Kartoffelgratin(g); dazu Erbsen-Möhrengemüse; & Karottensalat	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Vollkorn-Nudeln(a,b) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	Kartoffel-Suppe	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Käse-Spätzle(a,c,g) mit Soße & frischer Salat	Hackfleisch-"Küchle" aus Schweinehack(5,a,c) mit Blaukraut, Salzkartoffeln;	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Kürbiskernröstis(5) mit Puten-Rahm- Geschnetzelten(g); dazu Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), & Gemüsereis
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Käse-Spätzle(a,c,g) mit Soße & frischer Salat	Hackfleisch-"Küchle" aus Geflügelfleisch(5,a,c) mit Blaukraut, Salzkartoffeln;	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Kürbiskernröstis(5) mit Puten-Rahm- Geschnetzelten(g); dazu Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), & Gemüsereis
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Käse-Spätzle(a,c,g) mit Soße & frischer Salat	Gemüsefrikadelle mit Blaukraut & Soße	Kartoffel-Gemüsetasche mit Frischkäsefüllung & Tomatensoße; dazu frischer Salat	Kürbiskernröstis(5) mit Puten-Rahm- Geschnetzelten(g); dazu Salat	Gemüse-Bulgur(a) mit Tomatensoße; dazu frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Pudding(g)	Omletten-Suppe(a,c)	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide (Weizen); b=glutenhaltiges Getreide (Roggen); c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel;

Kennzeichnung Allergene für sonstige mitgelieferte Speisen:

Salat- French(helles)-Dressing(a,c,i) (weitere Zutaten: Zucker, Balsamiko-Essig, Gewürze)

Salat- Italian(Essig-Öl)-Dressing(a) (weitere Zutaten: Zucker, Balsamiko-Essig, Gewürze)

Salat- Dressing(rot)(a,c,i) (weitere Zutaten: Zucker, Balsamiko-Essig, Gewürze)

Ketchup (ohne Konservierungsstoffe!)

Senf (ohne Konservierungsstoffe!)

Burgersauce(a,c,i)

geriebener Hart- Käse(g) & geriebener Käse(Gouda)(g)

Kennzeichnung Allergene für die Stationen die Dessert erhalten:

Waldbeeren Joghurt(g) (weitere Zutaten: Zucker, Traubenzucker, modifizierte Stärke, Apfelsäure)

Erdbeeren Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronensäure)

Heidelbeer Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronensäure)

Mango- Orangen Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronensäure)

Sanddorn- Banane Joghurt(5,g) (weitere Zutaten: Zucker, modifizierte Stärke, Zitronen- und Apfelsäure)

Schoko- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker, Kakaopulver)

Vanille- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker)

Karamel- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker)

Gries- Pudding(g) (weitere Zutaten: Zucker)

verschiedene Kuchen(a,b,d,f) (weitere Zutaten: Zucker, Traubenzucker, modifizierte Stärke, Backtriebmittel)

Gewürz- Kuchen(a,c,g,h) (weitere Zutaten: Zucker, Traubenzucker, modifizierte Stärke, Backtriebmittel, Gewürze)

Eis(a,g,h)

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Phosphat; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=Ascorbinsäure; 5=Dextrose; **Allergene:** a=Gluten; c=Ei; d=Fisch; f=Soja; g=Milch; h=Schalenfrüchte(Nüsse); i=Sellerie; j=Senf; k=Sesamsamen; l=Schwefel; **INFO:** Außerdem bitten wir Sie Ihr Menü unbedingt vorzubestellen! Wenn nicht mind. einen Tag vorbestellt wurde, dann wird automatisch Menü 1 geliefert! Wir bitten um Verständnis.