

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,1, 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,1, 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;

Speisenplan - Schulen: Woche vom 16.03.2026 bis 20.03.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffelsalat(i,j) & Salat	Schaschlikpfanne (Putenfleisch) mit Reis & frischer Salat	Rigatoni mit Kräuter- Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Rosmarinkartoffeln dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i), Kartoffelsalat(i,j) & Salat	Schaschlikpfanne (Putenfleisch) mit Reis & frischer Salat	Rigatoni mit Kräuter- Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Rosmarinkartoffeln dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Ravioli mit Käse & Spinatfüllung(a,g), dazu Tomatensoße & frischer Salat	Gemüsebällchen (aus Kartoffeln, Gemüse, Käse)(g); dazu Mais- Erbsengemüse & Salat;	Gemüse- Schaschlikpfanne (vegetarisch) mit Bulgur & frischer Salat	Rigatoni mit Kräuter- Sahnesoße(g); gerieberner Käse & Salat	Rosmarinkartoffeln dazu Ratatouille aus Zucchini, Karotten, Tomaten
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	Selbst gebackener Kuchen(a,c,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 23.03.2026 bis 27.03.2026					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbruststreifen in Tomatensoße; dazu Reis & frischer Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Gemüse- Rindfleischgulasch (Karotten, Mais, Zucchini, Paprika, Rindfleisch, Tomaten), Reis & Salat;	Kartoffel- Suppe mit Kartoffelstücke; dazu Wienerl(1,2,3,5) & Brötchen(a);	Spirali- Nudeln(a) "Napoli", geriebener Hartkäse(g) beigestellt & frischer Salat
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbruststreifen in Tomatensoße; dazu Reis & frischer Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Gemüse- Rindfleischgulasch (Karotten, Mais, Zucchini, Paprika, Rindfleisch, Tomaten), Reis & Salat;	Kartoffel- Suppe mit Kartoffelstücke; dazu Geflügel- Wienerl(1,2,3,5) & Brötchen(a);	Spirali- Nudeln(a) "Napoli", geriebener Hartkäse(g) beigestellt & frischer Salat
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Reis- Gemüsepfanne mit Schafs-Käse (Schafs- Käse, Gemüse-Paprika, Zucchini, kl.Tomaten)	Spätzle(a,c) mit Soße & frischer Salat	Gemüse-"Gulasch" (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Tomaten), Reis & Salat;	Kartoffel- Suppe mit Kartoffelstücke; dazu Brötchen mit Käse belegt(a,g);	Vollkorn- Spirali- Nudeln(a,b) "Napoli", geriebener Hartkäse(g) beigestellt & frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Gemüse-Creme- Suppe	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(g)	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 30.03.2026 bis 03.04.2026					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Schöne Osterferien!		Schöne Osterferien!		Schöne Osterferien!
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)		Schöne Osterferien!		Schöne Osterferien!	
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Schöne Osterferien!		Schöne Osterferien!		Schöne Osterferien!
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs		Schöne Osterferien!		Schöne Osterferien!	
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 **06.04.2026** bis **10.04.2026**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Ostermontag	Aufgrund der vielen Schließzeiten der Einrichtungen, bieten wir diese Woche kein Essen an!		Aufgrund der vielen Schließzeiten der Einrichtungen, bieten wir diese Woche kein Essen an!	
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Ostermontag		Aufgrund der vielen Schließzeiten der Einrichtungen, bieten wir diese Woche kein Essen an!		Aufgrund der vielen Schließzeiten der Einrichtungen, bieten wir diese Woche kein Essen an!
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Ostermontag	Aufgrund der vielen Schließzeiten der Einrichtungen, bieten wir diese Woche kein Essen an!		Aufgrund der vielen Schließzeiten der Einrichtungen, bieten wir diese Woche kein Essen an!	
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	Ostermontag	Schöne Osterferien!	Schöne Osterferien!	Schöne Osterferien!	Schöne Osterferien!

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 13.04.2026 bis 17.04.2026					
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	Rohr-Nudeln mit "Zuckerkruste"(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	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	Rohr-Nudeln mit "Zuckerkruste"(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	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 20.04.2026 bis 24.04.2026					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Milchreis(g) mit heißen Früchtchen	Hörnchennudeln(a,c) mit Gemüse (Erbsen, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Pizza(a) Margherita mit Tomaten & Käse(a,g) & frischer Salat	Puten-Gemüse- Geschnetzeltes(g,i); dazu Reis & Salat
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Milchreis(g) mit heißen Früchtchen	Hörnchennudeln(a,c) mit Gemüse (Erbsen, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Pizza(a) Margherita mit Tomaten & Käse(a,g) & frischer Salat	Puten-Gemüse- Geschnetzeltes(g,i); dazu Reis & Salat
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Gemüsebällchen (aus Kartoffeln, Gemüse, Käse)(g) mit Kartoffelsalat(i,j)	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Vollkornnudeln(a,b) mit Gemüse (Erbsen, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Pizza(a) Margherita mit Tomaten & Käse(a,g) & frischer Salat	Julienne-Gemüse(i) in Rahmsauce(g) mit Reis & frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Blumenkohl-Creme- Suppe mit Karottenstückchen	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;					