

Speisenplan - Schulen: Woche vom 07.09.2026 bis 11.09.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schulferien		Schulferien		Schulferien	
	Schulferien		Schulferien		Schulferien
Schulferien		Schulferien		Schulferien	
für alle, die in	den Ferien	Essen bestellen möchten,	bitte den Kiga-	Speiseplan	einsehen!

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 14.09.2026 bis 18.09.2026					
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 **21.09.2026** bis **25.09.2026**

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	Quark- "Keulchen"(a,g,c,1, Säureregulator) mit warmen Früchtchen in Vanillesoße(g)	Puten-Paprika- Geschnetzeltes(g) mit Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	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	Quark- "Keulchen"(a,g,c,1, Säureregulator) mit warmen Früchtchen in Vanillesoße(g)	Puten-Paprika- Geschnetzeltes(g) mit Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	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	Couscous(a) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Karotten) in Tomatensoße; dazu frischer Salat	Mischgemüse mit Soße (vegetarisch) & Kartoffelbrei(g); dazu Salat	Kartoffelgratin(g); dazu Erbsen-Möhrengemüse; & Karottensalat	Vollkorn-Nudeln(a,b) mit Tomaten-Sauce & frischer Salat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Kartoffel-Suppe	Frucht-Joghurt(5,g)	Pudding(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 28.09.2026 bis 02.10.2026

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 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 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 Bunten Gemüse in Rahmsoße(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 **05.10.2026** bis **09.10.2026**

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 12.10.2026 bis 16.10.2026					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbruststreifen in Tomatensoße; dazu Reis & frischer Salat	Milchreis(g) mit Kirsch- Kompott	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 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchenbruststreifen in Tomatensoße; dazu Reis & frischer Salat	Milchreis(g) mit Kirsch- Kompott	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	Kürbis- Creme- Suppe mit Kokosmilch verfeinert	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 19.10.2026 bis 23.10.2026

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	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Apfel-Küchle(a,c,g) mit Apfelmus	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	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Kartoffelsalat(i,j) & Karottensalat	Apfel-Küchle(a,c,g) mit Apfelmus	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)	Selbst gebackener Kuchen(a,c,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 26.10.2026 bis 30.10.2026					
Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Hähnchen-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)	Hähnchen-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 02.11.2026 bis 06.11.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schulferien		Schulferien		Schulferien	
	Schulferien		Schulferien		Schulferien
Schulferien		Schulferien		Schulferien	
für alle, die in	den Ferien	Essen bestellen möchten,	bitte den Kiga-	Speiseplan	einsehen!

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 09.11.2026 bis 13.11.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Nudeln(a)- Bolognese (Tomaten-Rindfleisch- Soße); dazu Salat	Geflügel- Wienerl(1,2,3,5) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Puten-Paprika-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Reis & Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Petersilien-Kartoffeln & Karottensalat
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Nudeln(a)- Bolognese (Tomaten-Rindfleisch- Soße); dazu Salat	Geflügel- Wienerl(1,2,3,5) mit Kartoffelsalat(i,j); dazu Salat	Kaiser - Schmarrn(a,c,g) mit Apfelmus	Puten-Paprika-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Reis & Salat	Fischfilet im Backteig(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) Petersilien-Kartoffeln & Karottensalat
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Nudeln(a) mit Tomaten- Sahnesoße(g); dazu Salat	Gemüsefrikadelle(a) mit Kartoffelsalat(i,j) & Salat	Käse-Spätzle(a,c,g) mit Soße & frischer Salat	Gemüse-Reis mit Paprika-Rahmsoße (g) & Salat	Buttergemüse mit Petersilienkartoffeln & Karottensalat
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	Frische Früchte	Selbst gebackener Kuchen(a,c,g)	Broccoli-Creme-Suppe	Frucht-Joghurt(5,g) mit Müsli(a)	Selbst gebackener Kuchen(a,c,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 16.11.2026 bis 20.11.2026

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Gnocchi; dazu "Mini-Möhrchen" & Tomaten-Soße; dazu frischer Salat	Rohr-Nudeln mit "Zuckerkruste"(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Buß-& Bettag	Schmetterlings-Nudeln(a) mit Tomaten-Käse-Sahnesauce(g) mit Tomatenstücke; dazu Salat	Puten-Curry-Geschnetzeltes mit Kokos(f,h,g) mit Mischgemüse & Reis
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Gnocchi; dazu "Mini-Möhrchen" & Tomaten-Soße; dazu frischer Salat	Rohr-Nudeln mit "Zuckerkruste"(a,c,g,h) & Vanillesoße(g)	Buß-& Bettag	Schmetterlings-Nudeln(a) mit Tomaten-Käse-Sahnesauce(g) mit Tomatenstücke; dazu Salat	Puten-Curry-Geschnetzeltes mit Kokos(f,h,g) mit Mischgemüse & Reis
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Gnocchi; dazu "Mini-Möhrchen" & Tomaten-Soße; dazu frischer Salat	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken(g);	Buß-& Bettag	Vollkorn Nudeln(a) mit Tomaten-Käse-Sahnesauce(g) mit Tomatenstücke; dazu Salat	Asiagemüse mit Pilzen(f,h,g) & Reis
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	frische Früchte	Gemüsecreme-Suppe mit Kartoffelstücke	Buß-& Bettag	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 **23.11.2026** bis **27.11.2026**

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 - (Gerichte mit Schwein; für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Kartoffelbrei (g) & Salat	Gabel-Spaghetti(a,c) "Napoli", Geriebener Hartkäse(g) beige stellt & Karottensalat	Schupfnudeln(c) mit Zucker & Vanillesoße(g)	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Gemüse- Cremesuppe mit Wienerl (Geflügel)(1,2,3,5) & Brötchen(a)
MENÜ 2 - für Muslime geeignet; Vegetarisch)	Puten-Rahm- Geschnetzeltes(g) mit Kartoffelbrei (g) & Salat	Gabel-Spaghetti(a,c) "Napoli", Geriebener Hartkäse(g) beige stellt & Karottensalat	Schupfnudeln(c) mit Zucker & Vanillesoße(g)	Fischstäbchen(a,d) mit hausgemachter Remoulade(a,c,i) & Kartoffelsalat(i,j)	Gemüse- Cremesuppe mit Wienerl (Geflügel)(1,2,3,5) & Brötchen(a)
MENÜ 3 - erstellt unter der Berücksichtigung nach der Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)	Gemüsefrikadelle(a) mit Kartoffelbrei (g) & Salat	Gabel-Spaghetti(a,c) "Napoli", Geriebener Hartkäse(g) beige stellt & Karottensalat	Schupfnudel- Gemüse- Pfanne(c); dazu Salat	Gemüsebällchen (aus Kartoffeln, Gemüse, Käse)(g) mit Kartoffelsalat(i,j)	Gemüse- Cremesuppe & belegte Brötchen mit Käse(a)
Vorspeise bzw Dessert für alle Menüs	Frische Früchte	Frucht-Joghurt(5,g)	Broccoli-Cremesuppe	Frische Früchte	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 30.11.2026 bis 04.12.2026

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;

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.