













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 06 02.02.2026 bis 06.02.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Königsbergerklopse mit Kartoffelpüree & Möhrensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Möhrensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (16, 21, 24)	Gemüsefrikassee (Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügel Schinken und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegetarische Nuggets (Paniert) mit Risi-Bisi (Reis mit Grüne Erbsen) und Salsa Dip  (2, 8, 10a, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillepudding (16)			
Donnerstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Nudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24)	Nudeln Auflauf mit Rustikale Pastinake, Kürbis, Steckrüben und Gouda überbacken  (2, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Kirschjoghurt (16)			
Freitag <i>Zeugnisabgabe Unterrichts- ende nach der 3. Stunde</i>	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail-Soße, dazu Kartoffelecken  (10a, 13, 16, 20, 21)	Rührei-Patty mit Kartoffelpüree und Spinat  (12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. (Wir verarbeiten in unseren Speisen in keiner Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel) Kennzeichnung der Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel, (6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säuerungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide davon (10a) Weizen, (10b) Hafer, (10c) Gerste, (10d) Roggen, (10e) Dinkel, (10f) Kamut, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte davon (17a) Mandeln, (17b) Haselnüsse, (17c) Walnüsse, (17d) Kaschunüsse, (17e) Pecannüsse, (17f) Paranüsse, (17g) Pistazien, (17h) Macadamianüsse, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite (22) Lupine, (23) Weichtiere (24) Hülsenfrüchte