













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 07 09.02.2026 bis 13.02.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat  (10a, 12, 16, 19)	Blumenkohl Schnitzel mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10ac, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Dienstag	Gulasch aus Rindfleisch mit Paprika, dazu BIO- Vollkornnudeln  (10a, 16, 18, 19, 24)	Obst Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit BIO- Vollkornnudeln  (10a, 18, 19, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Mittwoch	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegetarische Gyrospfanne (aus Soja, Paprika, Kohlrabi und Möhren) mit Vollkornreis, dazu Tzatziki  (15, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Donnerstag <i>Weiberfastnacht Unterrichtsende nach der 4. Stunde</i>	Hähnchenragout mit BIO- Reis, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21)	Schokopudding (16) Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (15, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Freitag	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln  (10a, 12, 13, 16)	Vanillejoghurt (16) Paprika-Bohnen Gemüse mit Kartoffeln  (24)	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