







# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 14/2025

31.03.2025 – 04.04.2025

Datum	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
<b>Menü 1</b>	„Wiener Backhendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR:a¹c¹)   Bratensoße (R:1)   Teigwaren (a¹)  Erbsen <u>oder</u> Obst	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F:a¹g¹)   Kartoffeln   Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Rindergulasch auf flämische Art mit Karotten (R:a¹)   Knöpfle (a¹c)  Salat <u>oder</u> Birnenquark (g)	Rinderbratwurst (R:ij,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Obst	Kartoffelwürfel mit Hackfleischsoße überbacken (R:g)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a¹g)   Salat <u>und</u> Obst	Gnocchi mit Tomatensoße (a¹c)   Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)	<b>Vegan</b> – „Quinoa-Gemüsepfanne“, Quinoa und brauner Reis mit Sojabohnen, Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Grünkohl und Lauch (f)   Salat <u>und</u> Birnenquark (g)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a¹cgh¹,1)   Reibkäse (g)   Salat <u>und</u> Obst	<b>Vegan</b> Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a¹ct)   Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
<b>Menü 3</b>	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R:1)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a¹g¹)  Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Knöpfle (a¹c) mit Bratensoße (R:1)  Salat <u>und/oder</u> Birnenquark (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)  Salat <u>und/oder</u> Obst	






<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – Vollkorn Gemüse Obst.</b> Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
---	---	--


<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –</p>	<p>1/12</p>
---	-------------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 15/2025

07.04.2025 – 11.04.2025

Datum	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025
<b>Menü 1</b>	Rinder-Maultaschen, gefüllt mit Spinat und Hackfleisch (R,a <sup>1</sup> cj)   Bratensoße (R,i)   Kartoffelsalat  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenfleischküchle an Bratensoße (GR,a <sup>1</sup> cg)   Spätzle (a <sup>1</sup> c)  Honigkarotten <u>oder</u> Obst	Seelachsfilet paniert, Remouladensoße (F,a <sup>1</sup> cg)   Kartoffeln   Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a <sup>1</sup> ij,1245)   Knöpfele (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Rindergeschnetzeltes an Rahmsoße (R,g,4)   Reis  Salat <u>oder</u> Vanillequark (g)
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	Exotische Couscous-Pfanne mit buntem Gemüse (a <sup>1</sup> i)   Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Blumenkohl mit würziger Käsecreme überbacken, Kartoffeln (a <sup>1</sup> g)   Salat <u>oder</u> Obst	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cg)  Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	Gemüse-Kartoffelrösti aus Möhren, Zucchini, Paprika und Romanesco mit Kräuterquark (a <sup>1</sup> cg,2)   Salat <u>und</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a <sup>1</sup> cg,h <sup>1</sup> )   Reibekäse (g)   Salat <u>und</u> Vanillequark (g)
<b>Menü 3</b>	Kartoffelsalat mit Bratensoße (R,i)  Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Spätzle (a <sup>1</sup> c) mit Bratensoße (R,i)  Honigkarotten, Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Remouladensoße (cj)  Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Knöpfele (a <sup>1</sup> c) mit Bratensoße (R,i) <b>(Auf Wunsch mit Puten Saiten (G,ij,12))</b>  Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a <sup>1</sup> g)	Reis mit Rahmsoße (R,g)  Salat <u>und/oder</u> Vanillequark (g)


<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – VOLLKORN GEMÜSE OBST.</b> Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammenstellung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
---	--	---


F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, \* = Alkohol  
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 18/2025

28.04.2025 – 02.05.2025

Datum	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025
<b>Menü 1</b>	„Chicken Wings“, gegrillte Hähnchenflügel (G,a <sup>1</sup> )   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffelecken  Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	Penne mit Rindfleisch Bolognese (R;a <sup>9</sup> )   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	Gebratenes Tilapiafilet auf buntem Paprikagemüse (F;15)   Kartoffeln   Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	<b>Tag der Arbeit</b>	Truthahnschnitzel in Bröselkruste gebacken (GR;a <sup>1</sup> )   Bratensoße (R;i)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Obst
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten-Mozzarellakruste (a <sup>1</sup> cg)   Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	<b>Vegan</b> Penne mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )  Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	Linguine mit Kirschtomaten (a <sup>1</sup> )   Sahnesoße (g)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)		„Triangolo Rosso“, Teigtaschen mit pikanter Provione-Tomatenfüllung an Kräuterpesto (a <sup>1</sup> cg,1)   Reibekäse (g)   Salat <u>und</u> Obst
<b>Menü 3</b>	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)  Salat <u>und/oder</u> Obst		Kartoffeln mit Paprikagemüse  Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)		Teigwaren (a <sup>1</sup> ) mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Obst






<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – VOI</b>lkorn <b>G</b>emüse <b>O</b>bst. Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
---	---	--


<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –</p>	5/12
---	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 19/2025

05.05.2025 – 09.05.2025

Datum	Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025
<b>Menü 1</b>	Rinderhacksteak (R,a <sup>1</sup> cij)   Bratensoße (R,i)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR,g,2)   Reis  Erbsen / Mais <u>oder</u> Obst	Rinderbratwurst (R,ij,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffel-ecken  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a <sup>1</sup> ij,1245)   Knöpfele (a <sup>1</sup> c)   Salat <u>oder</u> Obst	Paniertes Schollenfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F,a <sup>1</sup> g)   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Pfirsich-Maracuja-Quark (g)
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse Tomaten-Gemüseragout (g) 	Gemüseschupfnudel Pfanne (a <sup>1</sup> c) 	Linsen-Karotten-Pflanzerl auf Kürbis-Kartoffelstampf an Kokos-Currysoße (gf) 	<b>Süßspeise</b> Schoko Dampfnudel an Vanillasoße (a <sup>1</sup> h <sup>1</sup> gf)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a <sup>1</sup> cgh <sup>1</sup> )   Reibekäse (g) 
<b>Menü 3</b>	Teigwaren (a <sup>1</sup> ) mit Bratensoße (R,i)  Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Reis mit Rahmsoße (R,g)  Erbsen / Mais, Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)  Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Knöpfele (a <sup>1</sup> c) mit Bratensoße (R,i) <b>(Auf Wunsch mit Puten Saiten (G,ij,12))</b>  Kartoffelsuppe (g), Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Joghurt-Kräuter-Dip (g)  Salat <u>und/oder</u> Pfirsich-Maracuja-Quark (g)






<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecanuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – VOllkorn Gemüse Obst.</b> Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammenstellung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
--	---	---


F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, \* = Alkohol  
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 20/2025

12.05.2025 – 16.05.2025

Datum	Montag 12.05.2025	Dienstag 13.05.2025	Mittwoch 14.05.2025	Donnerstag 15.05.2025	Freitag 16.05.2025
<b>Menü 1</b>	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR,a¹ci)   Bratensoße (R,i),   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Grießpudding (a¹g)	Rindergulasch mallorquinischer Art mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika geschmort (R,4)   Teigwaren (a¹)  Salat <u>oder</u> Obst	Seelachsfilet paniert, Remouladensoße (F,a¹cgj)   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenschnitzel in Bröselkruste gebraten (GR,a¹c)   Bratensoße (R,i)   Teigwaren (a¹)  Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	Kalbsfrikadelle mit Karotten und Petersilie an Rahmsoße (R,a¹cij,24)   Knöpfle (a¹c)   Salat <u>oder</u> Obst
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Lasagne mit Ricotta und Blattspinat (a¹g)   Salat <u>und</u> Grießpudding (a¹g)	<b>Spargel – knackig &amp; frisch</b> Tortelloni-Ricotta-Pfanne mit Spargelstücken und Cherrytomaten (a¹cg)   Sahnesoße (g)   Salat <u>und</u> Obst	<b>Vegan</b> Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a¹ct)  Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	<b>Vegan</b> Čevapčići auf Reis mit Tomatensoße (Čevapčići auf Erbsenbasis)   Zuckererbsen <u>oder</u> Vanillaquark (g)	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraîche im Ofen gebacken (cg)  Salat <u>und</u> Obst
<b>Menü 3</b>	Kartoffelecken mit Bratensoße (R,i)  Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (a¹g)	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R,i)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Remouladensoße (cj)  Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R,i)  Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)	Knöpfle (a¹c) mit Rahmsoße (R,g)  Salat <u>und/oder</u> Obst

<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – VOI</b>lkorn <b>Gemüse Obst.</b> Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
---	--	---


<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –</p>	8/12
---	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 21/2025

19.05.2025 – 23.05.2025

Datum	Montag 19.05.2025	Dienstag 20.05.2025	Mittwoch 21.05.2025	Donnerstag 22.05.2025	Freitag 23.05.2025
<b>Menü 1</b>	Hähnchen-Filetspitzen in Kürbiskruste (G,a <sup>1</sup> )   Bratensoße (R,i)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a <sup>1</sup> ,ij,1245)   Knöpfele (a <sup>1</sup> c)   Salat <u>oder</u> Obst	Fischstäbchen (F,a <sup>1</sup> d)   Kartoffeln   Sauce Remoulade (cj)   Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Hähnchenschnitzel Pariser Art in Eihülle gebacken an fruchtiger Tomatensoße (G,a <sup>1</sup> c)   Spaghetti (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Obst	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse der Provence (GR)   Bratensoße (R,i)   Kartoffeln   Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Spinatstrudel auf Käsesoße (a <sup>1</sup> cgi)   Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	<b>Süßspeise</b> Milchreis mit fruchtiger Beerengrütze (g)  Gemüsecremesuppe (a <sup>1</sup> gi)	Maultaschen mit Gemüsefüllung an Tomatensoße (a <sup>1</sup> c)   Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Gemüse-Safran-Risotto (g)   Salat <u>und</u> Obst	Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a <sup>1</sup> cgi)  Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)
<b>Menü 3</b>	Kartoffelecken mit Bratensoße (R,i)  Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Knöpfele (a <sup>1</sup> c) mit Bratensoße (R,i) <i>(Auf Wunsch mit Puten Saiten (G;ij,12))</i>  Gemüsecremesuppe (a <sup>1</sup> gi), Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Remouladensoße (cj)  Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)	Spaghetti (a <sup>1</sup> c) mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Bratensoße (R,i)  Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)






<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecanuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – VOllkorn Gemüse Obst.</b> Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
--	---	--


<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –</p>	8/12
---	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 22/2025

26.05.2025 – 30.05.2025

Datum	Montag 26.05.2025	Dienstag 27.05.2025	Mittwoch 28.05.2025	Donnerstag 29.05.2025	Freitag 30.05.2025
<b>Menü 1</b>	Eingemachtes Hühnerfleisch nach Großmutter's Art mit Karotten und Erbsen (G,g)   Reis  Salat <u>oder</u> Obst	Alaska-Seelachsfilet „Bordelaise“ mit Kräuter-Bröseln im Ofen gebacken (F,a <sup>1</sup> )   Tomatensoße (a <sup>1</sup> )   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Vollkornspaghetti mit Rindfleisch-Bolognese (R,a <sup>1</sup> ,c)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	<h1>Christi Himmel- fahrt</h1>	Rinderhacksteak an Barbecue Soße (R,a <sup>1</sup> ,c,i,j,6)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Brokkoli <u>oder</u> Vanillaquark (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<b>Süßspeise</b> Kaiserschmarren mit Apfelmus (a <sup>1</sup> ,c,g,2)	„Pasta Basta“, Orecchiette in Pesto mit gebratenen Kirschtomaten, Zucchini und Kräutern (a <sup>1</sup> ,c,g,1)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> ,c)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Obst		Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit buntem Gartengemüse und Kräuterpesto (a <sup>1</sup> ,c,g,i,1)  Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)
<b>Menü 3</b>	Reis mit Bratensoße (R,i)	Kartoffeln mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )			Teigwaren (a <sup>1</sup> ) mit Barbecue Soße (j,6)  Brokkoli, Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)

<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss; h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – VOLLKORN GEMÜSE OBST.</b> Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
---	---	--


<p>F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –</p>	9/12
---	------

# SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 23/2025

02.06.2025 – 06.06.2025

Datum	Montag 02.06.2025	Dienstag 03.06.2025	Mittwoch 04.06.2025	Donnerstag 05.06.2025	Freitag 06.06.2025
<b>Menü 1</b>	„Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R,cg)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	„Casino Royal“ - Hamburger mit Salat, Gurke, Tomate und Dip im Brötchen (R;a'g,i,16)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Rinder-Maultaschen, gefüllt mit Spinat und Hackfleisch (R;a'cg)   Bratensoße (R:i)   Kartoffelsalat  Salat <u>oder</u> Vanillequark (g)	Hähnchen-Nuggets (G;a'g)   Bratensoße (R:i)   Teigwaren (a¹)  Mais-Erbsen-Karotten <u>oder</u> Schokopudding (g)	Seelachsfilet natur (F)   Tomatensoße (a¹)   Reis   Salat <u>oder</u> Heidelbeerquark (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a'cg,h¹,1)   Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Gebackener Gemüsestrudel auf Camembert-Rahmsoße (a¹cg)   Salat <u>und</u> Obst	Wirsingauflauf mit Kartoffeln, Lauch (cg,2)   Salat <u>und</u> Vanillequark (g)	Backfisch vom Feld (a¹,6)   Kartoffeln   Remouladensoße (cg)   Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	<b>Süßspeise</b> American Pancake mit Zimtpfäulen (a¹cg)  Brokkolisuppe (a¹g)
<b>Menü 3</b>	Kartoffelecken mit Knoblauch-Kräuter Dip (g)  Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)		Kartoffelsalat mit Bratensoße (R:i)  Salat <u>und/oder</u> Vanillequark (g)	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R:i)  Mais-Erbsen-Karotten, Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Reis mit Tomatensoße (a¹)  Brokkolisuppe (a¹g), Salat <u>und/oder</u> Heidelbeerquark (g)

<p>a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h = Schalenfrüchte h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecanuss; h⁶ = Paranuss; h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenlandnuss</p>	<p>i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse</p> <p>1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker; 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt</p>	<p><b>VOGO – VOI</b>lkorn <b>Gemüse Obst.</b> Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.</p> <p>* 7 Lebensmittelgruppen: 1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke</p> 
--	--	---

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, \* = Alkohol  
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

10/12