






SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 42/2024

14.10.2024 – 18.10.2024

Datum	Montag 14.10.2024	Dienstag 15.10.2024	Mittwoch 16.10.2024	Donnerstag 17.10.2024	Freitag 18.10.2024
Menü 1	Rindergulasch mit Karotten (R,a'n) Teigwaren (a') Salat <u>oder</u> Obst	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F,a'g) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Birnenquark (g)	Rinderbratwurst (R,ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR,a'c) Bratensoße (R,i), Spätzle (a'c) Salat <u>oder</u> Obst	Putenschnitzel an Rahmsoße (GR,a'gf) Reis Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a'g)  Salat <u>und</u> Obst	Süßspeise Schoko Dampfndel an Vanillasoße (a'h'gf) Tomatencremesuppe	Maultaschen mit Gemüsefüllung an Tomatensoße (a'cg)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Fruchtiges Kürbis-Risotto mit Mango Würfeln und Ingwer (gf)  Salat <u>und</u> Obst	Vegan Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln an Mango-Dip (a'f)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
Menü 3	Teigwaren (a') mit Bratensoße (R,i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a'g) Tomatencremesuppe, Salat <u>und/oder</u> Birnenquark (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Spätzle (a'c) mit Bratensoße (R,i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R,gi) Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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 Queenslandnuss
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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

1/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 43/2024

21.10.2024 – 25.10.2024

Datum	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024
Menü 1	Chicken Dinos (G,a ¹ gi) Bratensoße (R,i) Teig- waren (a ¹) Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenfleischküchle an Bratensoße (GR,a ¹ cg) Reis Honigkarotten <u>oder</u> Obst	 Seelachsfilet paniert, Sauce Remoulade (F,a ¹ cg) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	 Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a ¹ ij,1245) Knöpfe (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Obst	Rindergeschnetzeltes an Rahmsoße (R,g,4) Reis Brokkoli <u>oder</u> Vanillequark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Exotische Couscous- Pfanne mit buntem Gemüse (a ¹ i) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	 Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a ¹ cg) Salat <u>und</u> Obst	 Blumenkohl mit würziger Käsecreme überbacken, Kartoffeln (a ¹ g) Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Süßspeise Pfannkuchen mit Apfelmus (a ¹ cg,2)	 Fagottini „Pesto Rosso“ (a ¹ cg,h ¹) Salat <u>und</u> Vanillequark (g)
Menü 3	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R,i) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Reis mit Bratensoße (R,i) Honigkarotten, Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Remouladensoße (cg) Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Knöpfe (a ¹ c) mit Bratensoße (R,i) Kartoffelsuppe (gi), Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Rahmsoße (R,gi) Brokkoli, Salat <u>und/oder</u> Vanillequark (g)

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße,
 S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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 Queenslandnuss
 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






1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
 4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; 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 45/2024

04.11.2024 – 08.11.2024

Datum	Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Mittwoch 06.11.2024	Donnerstag 07.11.2024	Freitag 08.11.2024
Menü 1	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR:gi,12) Reis  Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Puten Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR:a ¹ g,124) Bratensoße (R:i) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Obst	Putengulasch (GR:gi,34) Teigwaren (a ¹) Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Fischstäbchen (F:a ¹ d) Kartoffeln Joghurt-Dip (g) Salat <u>oder</u> Obst	Putenschnitzel natur (G) Bratensoße (R:i) Reis Salat <u>oder</u> Pfirsich-Maracuja Quark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a ¹ cg ^h ,1) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a ¹) Reibekäse (g) 	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse Tomaten-Gemüseragout (g) 	„No Beef-Burger“ mit Preiselbeeren, würzigem Cheddar Käse und glacierten Honig-zwiebeln auf knackigem Romanasalat (a ¹³ cf ^{gk} ,5) (Burgerpatty auf Basis von Sojaeiweiß) Salat <u>und</u> Obst 	Zucchini-Kartoffelaufauf mit Käse überbacken (cg) 
Menü 3	Reis mit Rahmsoße (R:gi)P Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)	Kartoffelecken mit Bratensoße (R:i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R:i) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Kartoffeln mit Joghurt-Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Bratensoße (R:i) Salat <u>und/oder</u> Pfirsich-Maracuja Quark (g)

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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
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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt






Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

4/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 46/2024

11.11.2024 – 15.11.2024

Datum	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
Menü 1	„Chicken Wings“, gegrillte Hähnchenflügel (G,gi) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken Zuckererbsen <u>oder</u> Obst	Penne mit Rindfleisch Bolognese (R;a'g) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	Gebratenes Tilapiafilet auf buntem Paprika-Zwiebelgemüse (F;15) Reis  Salat <u>oder</u> Heidelbeerquark (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR;a'ij,1245) Knöpfle (a'c)  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenschnitzel an Rahmsoße (GR;a'gh) Teigwaren (a¹) Möhrrchen <u>oder</u> Obst
Menü 2 (vegetarisch)	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten-Mozzarellakruste (a'cg)  Salat <u>und</u> Obst	Vegan Penne mit Tomatensoße (a¹)  Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	Süßspeise Milchreis mit fruchtiger Beerengrütze (g) Brokkoli-Blumenkohlsuppe (a'g)	„Rustico Peperonata“, Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, gebratener Paprika (a'cg) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Vegan Green Mountain Balls in Tomaten-Basilikum-Haferrahm auf Rigatoni (a¹⁴)  (Green Mountain Balls auf Erbsenbasis) Salat <u>oder</u> Obst
Menü 3	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Zuckererbsen, Salat <u>und/oder</u> Obst		Reis mit Bratensoße (R;i) Brokkoli-Blumenkohlsuppe (a'g), Salat <u>und/oder</u> Heidelbeerquark (g)	Knöpfle (a'c) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Teigwaren (a¹) mit Rahmsoße (R,gi) Möhrrchen, Salat <u>und/oder</u> Obst

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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
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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt






Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

5/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 47/2024

18.11.2024 – 22.11.2024

Datum	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
Menü 1	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR:g) Vollkornnudeln (a¹) 	Hähnchen Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR:a¹cg,124) Bratensoße (R:i) Kartoffeln	Rinderbratwurst (R:ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken	Paniertes Schollenfilet, an Joghurt-Kräuter-Dip (F:a¹g) Kartoffeln 	Lasagne mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken (R:a¹og)
	Erbsen/Mais <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Süßspeise Pfannkuchen mit Apfelmus (a¹cg,2)	Vegan Spaghetti „Peperonata“ mit geschmortem Paprikagemüse (a¹c) 	Linsen-Karotten-Pflanzerl auf Kürbis-Kartoffelstampf an Kokos-Currysoße (gf) 	Burger „Chicken Style“ mit Gurken, Tomaten und pikantem Chipotle Dip (a¹²cgj) (Burgerpatty auf Basis von Sojaeweiß)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a¹cgh¹) 
	Zucchini-Kartoffelcremesuppe (g)	Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Salat <u>und</u> Kirschquark (g)
Menü 3	Vollkornnudeln (a¹) mit Rahmsoße (R:g)	Kartoffeln mit Bratensoße (R:i)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)	Kartoffeln mit Joghurt-Kräuter-Dip (g)	
	Zucchini-Kartoffelcremesuppe (g), Erbsen/Mais <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)	Salat <u>und/oder</u> Karamellpudding (g)	Salat <u>und/oder</u> Obst	Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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 Queenslandnuss
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



1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; 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 48/2024

25.11.2024 – 29.11.2024

Datum	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024
Menü 1	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR,a¹ci) Bratensoße (R,i), Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Obst	Rindergulasch mallorquinischer Art mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika geschmort (R,4) Reis  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenfleischküchle an Bratensoße (GR,a¹ci) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Vanillaquark (g)	„Chicken Wings“, gegrillte Hähnchenflügel (G,a¹gi) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Tilapiafilet in Limonenmarinade auf kleinem Risi Pisi an Tomatensugo (F,15)  Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Lasagne mit Ricotta und Blattspinat (a¹gi)  Salat <u>und</u> Obst	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Vegan Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a¹ct)  Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)	Vegan Čevapčići mit Tomaten-Zwiebelsoße (Čevapčići auf Erbsenbasis)  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraîche im Ofen gebacken (cg) Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
Menü 3	Kartoffelecken mit Bratensoße (R,i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Reis mit Bratensoße (R,i) Salat <u>und/oder</u> Schokopudding (g)	Kartoffeln mit Bratensoße (R,i) Salat <u>und/oder</u> Vanillaquark (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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
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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt






Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

7/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 49/2024

02.12.2024 – 06.12.2024

Datum	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024
Menü 1	Hähnchen-Filetspitzen in Kürbiskruste (G,a¹) Bratensoße (R,i) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a¹,i,j,1245) Knöpfe (a¹,c)  Salat <u>oder</u> Obst	Paniertes Seelachsfilet an Sauce Remoulade (F,a¹,cg) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Vanillapudding (g)	Hähnchenschnitzel Pariser Art in Eihülle gebacken an fruchtiger Tomatensoße (G,a¹,cg) Spaghetti (a¹,c) Salat <u>oder</u> Obst	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse der Provence (GR) Reis  Salat <u>oder</u> Heidelbeerquark (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Spinatstrudel auf Käsesoße (a¹,cg)  Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)	Süßspeise Schoko Dampfndel an Vanillasoße (a¹,h¹,gf) Gemüsecremesuppe (a¹,gi)	Nudeltaschen mit Ricotta- Spinatfüllung an Tomaten- Salbei Sugo mit Reibekäse (a¹,cg) Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	Gemüse-Safran-Risotto (g)  Salat <u>und</u> Obst	Käse-Makkaroni mit Zwiebelschmelze (a¹,cg) Salat <u>und</u> Heidelbeerquark (g)
Menü 3	Kartoffelecken mit Bratensoße (R,i) Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)	Knöpfe (a¹,c) mit Bratensoße (R,i) Gemüsecremesuppe (a¹,gi), Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Remouladensoße (cg) Salat <u>und/oder</u> Vanillapudding (g)	Spaghetti (a¹,c) mit Tomatensoße (a¹) Salat <u>und/oder</u> Obst	

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße,
S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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
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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt






Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

8/12

SPEISEPLAN SCHULEN

Woche 50/2024

09.12.2024 – 13.12.2024

Datum	Montag 09.12.2024	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024
Menü 1	Eingemachtes Hühnerfleisch nach Großmutter's Art mit Karotten und Erbsen (G,Gi) Vollkornreis  Salat <u>oder</u> Birnenquark (g)	„Chicken frites“, panierte Hähnchenbruststreifen knusprig gebacken (G,a¹) Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>oder</u> Obst	Vollkornspaghetti mit Rindfleisch-Bolognese (R;a¹ci) Reibekäse (g) Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Rinderhacksteak an Barbecuesoße (R;a¹ci,j,6) Spätzle (a¹c) Salat <u>oder</u> Erdbeerquark (g)	Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Pfannengemüse (GR) Vollkornreis  Salat <u>oder</u> Obst
Menü 2 (vegetarisch)	Süßspeise Pancakes mit Apfelmus (a¹cg,2) Kartoffelsuppe (gi)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg)  Salat <u>und</u> Obst	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a¹c) Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Vegan Spanische Reispaelle mit Paprika, Zwiebel, Erbsen, Tomaten, Mais und einem Hauch Knoblauch  Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)	„Pasta Basta“, Orecchiette in Pesto mit gebratenen Kirschtomaten, Zucchini und Kräutern (a¹cg,1) Salat <u>und</u> Obst
Menü 3	Vollkornreis mit Bratensoße (R;i) Kartoffelsuppe (gi), Salat <u>und/oder</u> Birnenquark (g)	Teigwaren (a¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst		Spätzle (a¹c) mit Barbecuesoße (j,6) Salat <u>und/oder</u> Erdbeerquark (g)	

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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
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





1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; 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 51/2024

16.12.2024 – 20.12.2024

Datum	Montag 16.12.2024	Dienstag 17.12.2024	Mittwoch 18.12.2024	Donnerstag 19.12.2024	Freitag 20.12.2024
Menü 1	„Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit würzigem Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R,cg) Kartoffelecken Salat <u>oder</u> Grießpudding (g)	Gebackener Knusperlachs (F,a ^{dj,3}) Remoulade (cj) Kartoffeln Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Hähnchen-Nuggets (G,a ^g) Bratensoße (R;i) Vollkornnudeln (a ¹) Salat <u>oder</u> Obst	Putenbratwürste mit feiner Majorannote (G;i) Bratensoße (R;i), Kartoffelpüree (gl,25) Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Weihnachts- ferien
Menü 2 (vegetarisch)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a ^{cgh⁴,1})  Salat <u>und</u> Grießpudding (g)	Gebackener Gemüsestrudel auf Camembert-Rahmsoße (a ¹ cgi)  Salat <u>und</u> Kirschquark (g)	Lauch-Kartoffelgratin mit Creme Fraiche im Ofen gebacken (cg)  Salat <u>und</u> Obst	Backfisch vom Feld (a ¹ ,6) Kartoffeln Remouladensoße (cj)  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	
Menü 3	Kartoffelecken mit Knoblauch-Kräuter Dip (g) Salat <u>und/oder</u> Grießpudding (g)	Kartoffeln mit Remouladensoße (cj) Salat <u>und/oder</u> Kirschquark (g)	Vollkornnudeln (a ¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffelpüree (gl,25) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol

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 Queenslandnuss
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

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Speiseplan und Aushang; weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –

10/12