

# 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
<b>Menü 1</b>	Rindergulasch mit Karotten (R,a'n)   Teigwaren (a')	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F,a'g)   Kartoffeln 	Rinderbratwurst (R,ij,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffel-ecken	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR,a'c)   Bratensoße (R,i),   Spätzle (a'c)	Putenschnitzel an Rahmsoße (GR,a'gf)   Reis
	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>oder</u> Birnenquark (g)	Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Salat <u>oder</u> Obst	Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a'g) 	<b>Süßspeise</b> Schoko Dampfndel an Vanillasoße (a'h'gf)	Maultaschen mit Gemüsefüllung an Tomatensoße (a'cg) 	Fruchtiges Kürbis-Risotto mit Mango Würfeln und Ingwer (gf) 	<b>Vegan</b> Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln an Mango-Dip (a'f) 
	Salat <u>und</u> Obst	Tomatencremesuppe	Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Salat <u>und</u> Obst	Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
<b>Menü 3</b>	Teigwaren (a') mit Bratensoße (R,i)	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a'g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)	Spätzle (a'c) mit Bratensoße (R,i)	Reis mit Rahmsoße (R,gi)
	Salat <u>und/oder</u> Obst	Tomatencremesuppe, Salat <u>und/oder</u> Birnenquark (g)	Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Salat <u>und/oder</u> Obst	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  
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 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 SO<sub>2</sub> 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
<b>Menü 1</b>	Chicken Dinos (G,a <sup>1</sup> gi)   Bratensoße (R,i)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Schokopudding (g)	Putenfleischküchle an Bratensoße (GR,a <sup>1</sup> cgj)   Reis  Honigkarotten <u>oder</u> Obst	Seelachsfilet paniert, Sauce Remoulade (F,a <sup>1</sup> cgj)   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Schwäbische Linsen mit Puten Saitenwürstle (GR,a <sup>1</sup> ij,1245)   Knöpfe (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Obst	Rindergeschnetzeltes an Rahmsoße (R,g,4)   Reis  Brokkoli <u>oder</u> Vanillequark (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Exotische Couscous-Pfanne mit buntem Gemüse (a <sup>1</sup> i)  Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a <sup>1</sup> cgj)  Salat <u>und</u> Obst	Blumenkohl mit würziger Käsecreme überbacken, Kartoffeln (a <sup>1</sup> g)  Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	<b>Süßspeise</b> Pfannkuchen mit Apfelmus (a <sup>1</sup> cg,2)	Fagottini „Pesto Rosso“ (a <sup>1</sup> cg,h <sup>1</sup> )  Salat <u>und</u> Vanillequark (g)
<b>Menü 3</b>	Teigwaren (a <sup>1</sup> ) 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 <sup>1</sup> 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  
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 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 SO<sub>2</sub> 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
<b>Menü 1</b>	Hähnchenmedaillons an Rahmsoße (GR:gi,12)   Reis   Salat <u>oder</u> Karamellpudding (g)	Puten Cordon bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GR:a <sup>1</sup> g,124)   Bratensoße (R:i)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Obst	Putengulasch (GR:gi,34)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Fischstäbchen (F:a <sup>1</sup> 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)
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a <sup>1</sup> cg <sup>h</sup> ,1)   Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> )   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 <sup>13</sup> cf <sup>gk</sup> ,5) (Burgerpatty auf Basis von Sojaeiweiß)  Salat <u>und</u> Obst 	Zucchini-Kartoffelaufauf mit Käse überbacken (cg) 
<b>Menü 3</b>	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 <sup>1</sup> ) 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  
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  
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

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 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
<b>Menü 1</b>	„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
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Cannelloni mit Gemüsefüllung in Tomaten-Mozzarellakruste (a'cg)   Salat <u>und</u> Obst	<b>Vegan</b> Penne mit Tomatensoße (a¹)  Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Vanillapudding (g)	<b>Süßspeise</b> 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)	<b>Vegan</b> Green Mountain Balls in Tomaten-Basilikum-Haferrahm auf Rigatoni (a¹⁴) (Green Mountain Balls auf Erbsenbasis)  Salat <u>oder</u> Obst 
<b>Menü 3</b>	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 –

# 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
<b>Menü 1</b>	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)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<b>Süßspeise</b> Pfannkuchen mit Apfelmus (a¹cg,2)	<b>Vegan</b> 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)
<b>Menü 3</b>	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
<b>Menü 1</b>	„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)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Lasagne mit Ricotta und Blattspinat (a¹gi)   Salat <u>und</u> Obst	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹cg)   Salat <u>und</u> Schokopudding (g)	<b>Vegan</b> Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a¹ct)  Reibekäse (g)  Salat <u>und</u> Vanillaquark (g)	<b>Vegan</b> 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)
<b>Menü 3</b>	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 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 –

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
<b>Menü 1</b>	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)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Spinatstrudel auf Käsesoße (a¹,cg)   Salat <u>und</u> Erdbeerquark (g)	<b>Süßspeise</b> Schoko Dampfbrudel 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)
<b>Menü 3</b>	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
<b>Menü 1</b>	Eingemachtes Hühnerfleisch nach Großmutter 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
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	<b>Süßspeise</b> 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)	<b>Vegan</b> Spanische Reispasta 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
<b>Menü 3</b>	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
<b>Menü 1</b>	„Bifteki“ - Mini-Rinderhacksteaks mit würzigem Weichkäse an Knoblauch-Kräuter Dip (R,cg)   Kartoffelecken  Salat <u>oder</u> Grießpudding (g)	Gebackener Knusperlachs (F,a <sup>dj,3</sup> )   Remoulade (cj)   Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Kirschquark (g)	Hähnchen-Nuggets (G,a <sup>g</sup> )   Bratensoße (R;i)   Vollkornnudeln (a <sup>1</sup> )  Salat <u>oder</u> Obst	Putenbratwürste mit feiner Majorannote (G;i)   Bratensoße (R;i),   Kartoffelpüree (gl,25)  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	<b>Weihnachts- ferien</b>
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a <sup>cgh<sup>4</sup>,1</sup> )   Salat <u>und</u> Grießpudding (g)	Gebackener Gemüsestrudel auf Camembert-Rahmsoße (a <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> ,6)   Kartoffeln   Remouladensoße (cj)   Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	
<b>Menü 3</b>	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 <sup>1</sup> ) 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  
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  
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  
  
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