



Speiseplan KW 11 09.03.26 - 13.03.26

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
09.03.2026 Montag	Geflügelgeschnetzeltes (Bio-Geflügelgeschnetzeltes) G,M mit Spätzle E,G,M BIO-Obst*	Karotten-Kokos-Suppe (mit BIO-Karotte*) (püriert) G,M,Se mit Vollkornbrötchen G BIO-Obst*	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
10.03.2026 Dienstag	Backfisch E,G,F mit Reis Se und Gemüse-Tomatensoße se Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Knuspermüsli G,Hn,Mn,Wn	Lasagne mit Gemüse G,M,Se Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Knuspermüsli G,Hn,Mn,Wn	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
11.03.2026 Mittwoch	Wintergemüsecremesuppe (püriert) G,M,Se mit Vollkornbrot G Frisches Obst	Wintergemüsecremesüppchen G,M,Se Kaiserschmarrn E,G,M mit Apfelmus (BIO*) 2 und Rosinen Frisches Obst	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
12.03.2026 Donnerstag	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit Tomaten-Rahmsoße M,Se und Reibekäse M Milchreis M mit Zimt & Rohrzucker	Falafelbällchen (pikant) G,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und heller Rahmsoße G,M,Se Milchreis M mit Zimt & Rohrzucker	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
13.03.2026 Freitag	Vegetarische Bratwurst E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf mit Kartoffelpüree (mit BIO-Milch*) M und Karottengemüse in Rahm G,M,Se Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	Paprika-Mais-Puffer E,G mit Reis Se und Sour Cream M Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se

*BIO-Speisen und BIO-Zutaten in Speisen kontrolliert durch: Grünstempel DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse

(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

= Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)