

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 40 von 29.09.2025 bis 05.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 29.09.2025	Lauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu Reibekäse  	Eine Geflügelbratwurst in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Kaisergemüse 	Ein Schweinesteak natur in Rahmsauce dazu Eierspätzle und Karottensalat 	Fünf Reibekuchen mit Apfelmus 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 30.09.2025	Paprikasamtuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohl Gemüse  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchinigemüse 	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Gurkensalat 	Fruchtquark-Dessert Birne
Donnerstag, 02.10.2025	Grießsuppe	Bunter Nudelaufbau mit BIO Gemüse dazu Rote-Bete-Salat  	Eine Scheibe Siedfleisch (Rind) in Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu sieben Kroketten und Erbsenrahmgemüse 	Ein Sellerie-Knusperschnitzel dazu BIO Penne und Basilikum-Pestosauce 	BIO Milchpudding Vanille 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 40 von 29.09.2025 bis 05.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 29.09.2025	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce G,I Reibekäse G,12	Eine Geflügelbratwurst in A,A1,A3 Bratensauce dazu G,1 Kartoffelpüree und G,I,1 Kaisergemüse	Ein Schweinesteak natur A,A1 in A,A1,A3,G,I Rahmsauce dazu Eierspätzle und 2,3 Karottensalat	Fünf Reibekuchen mit A,A1,C Apfelmus 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 30.09.2025	Paprikasamtuppe A,A1,G,I	BIO Farfalle mit A,A1,A3,D,G Lachs-Sahnesauce dazu G,1,2 BIO Blumenkohlgemüse	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) 12 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4	Geflügelgulasch in A,A1,G,I Paprikasauce dazu BIO Salzkartoffeln und G Zucchini-gemüse	Drei Spinatknödel mit A,A1,A3,C Käsesauce dazu A,A1,A3,G Gurkensalat 1,4	Fruchtquark-Dessert G Birne
Donnerstag, 02.10.2025	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter Nudelaufguss mit A,A1,G,I BIO Gemüse dazu Rote-Bete-Salat 9	Eine Scheibe Siedfleisch A,A1,A3,G,L,3,5 (Rind) in Meerrettichsauce dazu A,A1,I Bouillonkartoffeln und A,A1,I Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Rahmsauce dazu G sieben Kroketten und A,A1,A3,G,I Erbsenrahmgemüse	Ein A,A1,I Sellerie-Knusperschnitzel dazu BIO Penne und A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3	BIO Milchpudding Vanille G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 40 von 29.09.2025 bis 05.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 29.09.2025	Lauchcremesuppe kJ 83 / kcal 20 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 0,4 / Salz 0,0	BIO Vollkorn-Penne mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 26,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 2,8 / EW 5,2 / Salz 0,0 BIO Spinat-Sahnesauce dazu kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,9 / EW 2,1 / Salz 1,4 Reibekäse kJ 1461 / kcal 352 / Fett 28,0 / dav. ges. FS / 20,0 / KH 2,0 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 2,0	Eine Geflügelbratwurst in Bratensauce dazu kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / dav. ges. FS / 5,8 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 16,0 / Salz 1,8 Kartoffelpüree und kJ 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kaisergemüse kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,3 kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 4,5 / dav. Zucker 3,8 / BS 2,8 / EW 2,8 / Salz 0,5	Ein Schweinesteak natur in Rahmsauce dazu kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,5 / EW 24,0 / Salz 1,3 Eierspätzle und kJ 240 / kcal 57 / Fett 5,5 / dav. ges. FS / 3,7 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 0,0 Karottensalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Fünf Reibekuchen mit kJ 555 / kcal 132 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 1,7 / KH 23,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,0 / EW 2,4 / Salz 1,1 Apfelmus kJ 293 / kcal 69 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,8 / dav. Zucker 14,3 / BS 1,2 / EW 0,2 / Salz 0,0	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 14,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,4 / Salz 0,1
Dienstag, 30.09.2025	Paprikasamtuppe kJ 116 / kcal 28 / Fett 1,9 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 1,9 / dav. Zucker 1,6 / BS 0,7 / EW 0,5 / Salz 0,2	BIO Farfalle mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 2,1 Lachs-Sahnesauce dazu kJ 339 / kcal 81 / Fett 5,7 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,8 / BS 0,3 / EW 5,3 / Salz 1,4 BIO Blumenkohlgemüse kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 3,5 / dav. Zucker 2,3 / BS 3,3 / EW 2,8 / Salz 0,7	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 24,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 4,3 / Salz 0,2 Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 464 / kcal 111 / Fett 5,8 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 2,2 / dav. Zucker 1,9 / BS 0,7 / EW 11,3 / Salz 0,3 Reibekäse und kJ 1524 / kcal 367 / Fett 27,9 / dav. ges. FS / 18,9 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 27,3 / Salz 1,2 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu kJ 205 / kcal 49 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,3 / EW 0,2 / Salz 0,1 BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,1 Zucchini-gemüse kJ 101 / kcal 24 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,4 / dav. Zucker 1,9 / BS 1,2 / EW 1,9 / Salz 1,3	Drei Spinatknödel mit kJ 633 / kcal 150 / Fett 2,3 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 24,1 / dav. Zucker 1,5 / BS 2,4 / EW 7,0 / Salz 2,1 Käsesauce dazu kJ 556 / kcal 133 / Fett 9,3 / dav. ges. FS / 6,2 / KH 7,6 / dav. Zucker 3,4 / BS 0,1 / EW 4,7 / Salz 0,8 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 14,1 / dav. Zucker 12,8 / BS 0,0 / EW 5,7 / Salz 0,1
Donnerstag, 02.10.2025	Grießsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,4 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,2	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse dazu kJ 663 / kcal 158 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,4 / KH 23,1 / dav. Zucker 2,8 / BS 1,7 / EW 6,2 / Salz 1,1 Rote-Bete-Salat kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,6 / dav. Zucker 3,6 / BS 0,9 / EW 0,8 / Salz 0,9	Eine Scheibe Siedfleisch (Rind) in Meerrettichsauce dazu kJ 291 / kcal 70 / Fett 6,5 / dav. ges. FS / 4,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,1 / EW 0,9 / Salz 0,7 Bouillonkartoffeln und kJ 116 / kcal 28 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 4,9 / dav. Zucker 1,3 / BS 1,2 / EW 0,9 / Salz 0,5 Rote-Bete-Salat kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,6 / dav. Zucker 3,6 / BS 0,9 / EW 0,8 / Salz 0,9	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 16,6 / Salz 0,4 sieben Kroketten und kJ 715 / kcal 170 / Fett 5,5 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 26,5 / dav. Zucker 1,9 / BS 2,5 / EW 2,5 / Salz 0,8 Erbesenrahmgemüse kJ 413 / kcal 99 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 9,8 / dav. Zucker 2,7 / BS 4,1 / EW 6,2 / Salz 0,8	Ein Sellerie-Knusperschnitt dazu kJ 348 / kcal 83 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 14,0 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,5 / EW 2,9 / Salz 1,4 BIO Penne und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 1,4 / EW 4,8 / Salz 0,1 Basilikum-Pestosauce kJ 268 / kcal 64 / Fett 5,7 / dav. ges. FS / 3,8 / KH 1,9 / dav. Zucker 1,7 / BS 0,3 / EW 1,2 / Salz 0,6	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 14,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 06.10.2025	Königinsuppe	Vier Fischstäbchen paniert mit BIO Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen  	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Fusilli und Mischgemüse 	Gulaschsuppe (Rind) dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Fünf Apfelkühle mit Vanillasauce 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Dienstag, 07.10.2025	Selleriecremesuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat  	Rindersaftgulasch dazu BIO Basmati-Reis und Kaisergemüse 	Straßburger Wurstsalat (Schwein) mit Bratkartoffeln 	Zwei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Milchpudding Vanille
Donnerstag, 09.10.2025	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Eierknöpfe und Wirsingrahmgemüse 	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu Hörnchennudeln und Rote-Bete-Salat 	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Früchtequark Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 06.10.2025	Königinsuppe G,I	Vier Fischstäbchen paniert mit A,A1,D BIO Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse mit BIO G,1,2 Erbsen	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Mischgemüse G,1,2	Gulaschsuppe (Rind) A,A1,I dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Fünf Apfelküchle mit A,A1,C,G Vanillasauce G	Buttermilch Dessert G Vanilla-Birne
Dienstag, 07.10.2025	Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Knöpfe und Karottensalat G,1,4	Rindersaftgulasch dazu A,A1,A3,F,I BIO Basmati-Reis und Kaisergemüse G,I,1	Straßburger Wurstsalat G,J,1,2,3,4,8,9,12 (Schwein) mit Bratkartoffeln	Zwei Spinatknödel mit A,A1,A3,C Käsesauce dazu A,A1,A3,G Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Milchpudding Vanille G
Donnerstag, 09.10.2025	Tomatencremesuppe G,I	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,2 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 Eierknöpfe und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Ein Schweinesteak natur A,A1 in Jägersauce dazu A,A1,A3,F,I Hörnchennudeln und A,A1,C Rote-Bete-Salat 9	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Früchtequark Kirsche G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 06.10.2025	Königinsuppe kJ 27 / kcal 6 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,2 / EW 0,3 / Salz 0,1	Vier Fischstäbchen paniert mit kJ 795 / kcal 190 / Fett 8,9 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 14,0 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,8 / EW 13,0 / Salz 0,8 BIO Kräutersauce dazu kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 5,2 / dav. Zucker 3,3 / BS 0,2 / EW 2,3 / Salz 1,2 Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,3 Erbsengemüse mit BIO Erbsen kJ 457 / kcal 109 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 12,1 / dav. Zucker 2,3 / BS 5,2 / EW 7,0 / Salz 0,3	Geflügel-Würstchengulak kJ 97 / kcal 23 / Fett 0,6 / dav. ges. in Tomatensauce dazu FS / 0,0 / KH 3,3 / dav. Zucker 3,2 / BS 0,5 / EW 0,6 / Salz 0,6 BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 1,4 / EW 4,8 / Salz 0,0 Mischgemüse kJ 175 / kcal 42 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 5,9 / dav. Zucker 3,4 / BS 2,3 / EW 1,0 / Salz 0,4	Gulaschsuppe (Rind) dazu kJ 231 / kcal 55 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,6 / EW 7,5 / Salz 0,3 ein BIO Knusperbrötchen kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 51,0 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,0 / EW 8,4 / Salz 1,6	Fünf Apfelküchle mit kJ 889 / kcal 212 / Fett 10,3 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 25,5 / dav. Zucker 10,6 / BS 1,8 / EW 3,5 / Salz 0,1 Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / dav. ges. FS / 2,7 / KH 17,1 / dav. Zucker 16,5 / BS 0,8 / EW 3,5 / Salz 0,2
Dienstag, 07.10.2025	Selleriecremesuppe kJ 106 / kcal 25 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 1,0 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,5 / EW 0,5 / Salz 0,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7 BIO Knöpfe und kJ 140 / kcal 34 / Fett 3,2 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,1 / EW 0,3 / Salz 0,1 Karottensalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / dav. ges. FS / 3,9 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Rindersaftgulasch dazu kJ 444 / kcal 106 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 1,0 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 15,9 / Salz 0,5 BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 Kaisergemüse kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 4,5 / dav. Zucker 3,8 / BS 2,8 / EW 2,8 / Salz 0,5	Straßburger Wurstsalat (Schwein) mit Bratkartoffeln kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / dav. ges. FS / 6,7 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,5 / EW 9,6 / Salz 1,6 kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 21,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 1,2 / EW 2,7 / Salz 0,2	Zwei Spinatknödel mit kJ 633 / kcal 150 / Fett 2,3 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 24,1 / dav. Zucker 1,5 / BS 2,4 / EW 7,0 / Salz 2,1 Käsesauce dazu kJ 556 / kcal 133 / Fett 9,3 / dav. ges. FS / 6,2 / KH 7,6 / dav. Zucker 3,4 / BS 0,1 / EW 4,7 / Salz 0,8 Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Frenchdressing kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 2,6 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,5	Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,2 / Salz 0,2
Donnerstag, 09.10.2025	Tomatencremesuppe kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 3,9 / dav. Zucker 3,8 / BS 0,5 / EW 0,7 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusperges kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 22,0 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,9 / EW 5,7 / Salz 0,9 Blumenkohl in Hollandaise und kJ 799 / kcal 191 / Fett 18,4 / dav. ges. FS / 6,1 / KH 2,6 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,8 / EW 2,9 / Salz 0,3 BIO Würfelkartoffeln kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,1 / EW 1,9 / Salz 0,1	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 20,0 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,1 / EW 13,0 / Salz 1,3 Rahmsauce dazu kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 3,1 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,0 Eierknöpfe und kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Wirsingrahmgemüse kJ 239 / kcal 57 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 4,6 / dav. Zucker 4,1 / BS 1,8 / EW 3,1 / Salz 0,9	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,5 / EW 24,0 / Salz 1,3 Hörnchennudeln und kJ 21 / kcal 5 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,2 / EW 0,6 / Salz 0,0 kJ 515 / kcal 123 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 23,9 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,1 / EW 4,4 / Salz 0,1 Rote-Bete-Salat kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,6 / dav. Zucker 3,6 / BS 0,9 / EW 0,8 / Salz 0,9	Chili sin Carne dazu kJ 253 / kcal 61 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 8,7 / dav. Zucker 4,1 / BS 3,1 / EW 3,0 / Salz 0,9 ein BIO Knusperbrötchen kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 51,0 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,0 / EW 8,4 / Salz 1,6	Früchtequark Kirsche kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 15,4 / dav. Zucker 13,9 / BS 0,0 / EW 5,7 / Salz 0,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 13.10.2025	Zwiebelsuppe	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini-gemüse  	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohl-gemüse 	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu Ketchup und Karottensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 	Quark Dessert Vanilla
Dienstag, 14.10.2025	Bärlauchcremesuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu grüne Bohnen  	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Rosenkohl-gemüse 	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat 	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis 	Milchpudding Vanille 
Donnerstag, 16.10.2025	Karottencremesuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat  	BIO Spaghetti mit Zucchini-sauce dazu BIO Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing 	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce 	Milchpudding Butterkeks 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 13.10.2025	Zwiebelsuppe I	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu G,I BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse G	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 BIO Knöpfe und Blumenkohlgemüse G,1,2	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit 2,3,8,12 Wedges dazu A,A1 Ketchup und Karottensalat 2,3	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu A,A1,A3,G,I,1 Karottensalat 2,3	Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 14.10.2025	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu G,I grüne Bohnen	Ein Rinderhacksteak in A,A1 Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Kartoffelpüree und G,1 Rosenkohlgemüse G,I,1,2	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu A,A1,C,G Schinken-Sahnesauce (Schwein) und A,A1,A3,G,I,2,3,8 Gurkensalat 1,4	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit A,A1,I Süß-Sauer-Dip dazu 1,4 Asiagemüse und G,I,1,2 BIO Basmati-Reis	Milchpudding Vanille G
Donnerstag, 16.10.2025	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Fusilli und A,A1 Karottensalat G,1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Zucchinihsauce dazu G,I BIO Reibekäse und G,12 Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 2,3,8,12	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu A1,C,G Vanillasauce G	Milchpudding Butterkeks A,A1,G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 13.10.2025	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,1 / EW 0,5 / Salz 0,6	Ein Seelachsfilet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 BIO Kräutersauce dazu kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 5,2 / dav. Zucker 3,3 / BS 0,2 / EW 2,3 / Salz 1,2 BIO Salzkartoffeln und ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,1 ZucchiniGemüse kJ 101 / kcal 24 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,4 / dav. Zucker 1,9 / BS 1,2 / EW 1,9 / Salz 1,3	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 305 / kcal 73 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,5 / KH 2,4 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 9,5 / Salz 1,2 BIO Knöpfe und kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 BlumenkohlGemüse kJ 242 / kcal 58 / Fett 2,4 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 4,1 / dav. Zucker 2,6 / BS 2,6 / EW 3,7 / Salz 0,6	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu kJ 1150 / kcal 278 / Fett 24,0 / dav. ges. FS / 9,1 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,9 / EW 15,0 / Salz 2,5 kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 20,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,3 / EW 2,5 / Salz 0,8 Ketchup und kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,8 / dav. Zucker 11,6 / BS 1,0 / EW 1,0 / Salz 2,7 Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu kJ 345 / kcal 82 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 8,5 / dav. Zucker 1,6 / BS 2,5 / EW 4,3 / Salz 0,4 Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Quark Dessert Vanilla kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 13,8 / dav. Zucker 12,5 / BS 0,0 / EW 5,7 / Salz 0,1
Dienstag, 14.10.2025	Bärlauchcremesuppe kJ 168 / kcal 40 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 2,0 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 0,6 / Salz 0,2	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu kJ 359 / kcal 86 / Fett 6,4 / dav. ges. FS / 4,1 / KH 2,1 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,0 / EW 4,8 / Salz 0,7 grüne Bohnen kJ 138 / kcal 33 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,7 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,0	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu kJ 898 / kcal 216 / Fett 14,0 / dav. ges. FS / 5,6 / KH 6,9 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,8 / EW 15,0 / Salz 1,7 kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,2 / Salz 0,8 Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,3 RosenkohlGemüse kJ 216 / kcal 52 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 5,3 / dav. Zucker 2,9 / BS 4,5 / EW 3,3 / Salz 0,6	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu kJ 725 / kcal 172 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 30,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 1,9 / EW 7,2 / Salz 0,8 Schinken-Sahnesauce (Schwein) und kJ 437 / kcal 105 / Fett 7,1 / dav. ges. FS / 4,6 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,9 / BS 0,2 / EW 6,0 / Salz 0,8 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit kJ 651 / kcal 155 / Fett 5,2 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 22,8 / dav. Zucker 5,2 / BS 4,1 / EW 3,1 / Salz 1,3 Süß-Sauer-Dip dazu kJ 372 / kcal 89 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 19,3 / dav. Zucker 14,7 / BS 0,9 / EW 0,9 / Salz 3,3 Asiagemüse und kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 9,2 / dav. Zucker 2,8 / BS 1,7 / EW 2,2 / Salz 1,2 BIO Basmati-Reis kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3	Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,2 / Salz 0,2
Donnerstag, 16.10.2025	Karottencremesuppe kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 2,4 / dav. Zucker 2,0 / BS 0,7 / EW 0,4 / Salz 0,3	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu kJ 121 / kcal 29 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,7 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,2 / EW 0,7 / Salz 0,1 BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 1,4 / EW 4,8 / Salz 0,0 Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / dav. ges. FS / 3,9 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 24,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 4,3 / Salz 0,2 ZucchiniSauce dazu kJ 262 / kcal 63 / Fett 5,4 / dav. ges. FS / 3,5 / KH 1,5 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,7 / EW 1,7 / Salz 0,2 BIO Reibekäse und kJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / dav. ges. FS / 18,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7 Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 JoghurtDressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / dav. ges. FS / 1,8 / KH 7,7 / dav. Zucker 6,8 / BS 0,1 / EW 1,9 / Salz 1,6	Linsen mit kJ 252 / kcal 60 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 9,3 / dav. Zucker 0,9 / BS 2,6 / EW 3,7 / Salz 0,6 Spätzle dazu kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 zwei Saitenwürste (Schwein) kJ 1150 / kcal 278 / Fett 24,0 / dav. ges. FS / 9,1 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,9 / EW 15,0 / Salz 2,5	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu kJ 722 / kcal 171 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 28,7 / dav. Zucker 12,2 / BS 0,0 / EW 5,5 / Salz 0,4 Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Milchpudding Butterkeks kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 20.10.2025	Eiermuschelsuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse 	Zwei Apfelstrudel dazu Vanillasauce 	Pudding Schokolade
Dienstag, 21.10.2025	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat  	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Donnerstag, 23.10.2025	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse 	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat 	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat 	Nuss-Nougat Pudding 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 20.10.2025	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 2,3	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse G,1,2	Zwei Apfelstrudel dazu A,A1 Vanillasauce G	Pudding Schokolade G
Dienstag, 21.10.2025	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1,4	Hühnerfrikassee mit A,A1,A3,G,I BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,1,2	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I Kartoffelpüree und G,1 Sauerkraut	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu G,I Gurkensalat 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Donnerstag, 23.10.2025	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe A,A1,D,G,I,4 dazu eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4 Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,G,I Farfalle und A,A1 Ratatouillegemüse	Schwäbische A,A1,C,I,2,3 Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat G,1,4	Zwei Kartoffeltaschen mit G Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und Karottensalat G,1,4	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 20.10.2025	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,1	Zwei Eier mit BiO Rahmspinat dazu BiO Salzkartoffeln kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / dav. ges. FS / 3,3 / KH 0,6 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 13,1 / Salz 0,8 kJ 246 / kcal 59 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,9 / EW 2,8 / Salz 1,0 kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,1	Makkaroni-Hackfleisch kJ 585 / kcal 140 / Fett 7,3 / dav. ges. FS / 4,6 / KH 9,6 / dav. Zucker 1,8 / BS 0,9 / EW 8,4 / Salz 0,4 Auflauf (Rind) dazu Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Schweinegeschnetzeltes kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 16,6 / Salz 0,4 in Rahmsauce BiO kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengerichte kJ 210 / kcal 50 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 7,6 / dav. Zucker 6,0 / BS 2,5 / EW 0,8 / Salz 1,3	Zwei Apfelstrudel dazu Vanillasauce kJ 668 / kcal 158 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 33,0 / dav. Zucker 15,0 / BS 2,3 / EW 1,9 / Salz 0,4 kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Pudding Schokolade kJ 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,6 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,7 / EW 3,2 / Salz 0,2
Dienstag, 21.10.2025	Kohlribisüppchen kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,3 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,5 / EW 0,3 / Salz 0,3	BiO Rote-Linseneleganz mit Rigatoni dazu Gurkensalat kJ 310 / kcal 74 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 9,2 / dav. Zucker 4,7 / BS 1,0 / EW 3,6 / Salz 3,7 kJ 582 / kcal 139 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,2 / dav. Zucker 0,2 / BS 2,0 / EW 5,0 / Salz 0,3 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Hühnerfrikassee mit BiO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse kJ 293 / kcal 70 / Fett 4,1 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 1,0 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,2 / EW 7,2 / Salz 0,6 kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 447 / kcal 107 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 11,3 / dav. Zucker 2,3 / BS 5,0 / EW 6,8 / Salz 0,3	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut kJ 828 / kcal 198 / Fett 14,0 / dav. ges. FS / 5,0 / KH 1,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,0 / EW 17,0 / Salz 2,3 kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,1 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,3 kJ 125 / kcal 30 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 4,4 / dav. Zucker 3,4 / BS 2,2 / EW 1,2 / Salz 0,9	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 194 / kcal 46 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 1,9 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,0 / EW 3,6 / Salz 0,5 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 14,2 / dav. Zucker 13,0 / BS 0,1 / EW 5,7 / Salz 0,1
Donnerstag, 23.10.2025	Brokkolicremesuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 2,0 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 0,6 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,6 / EW 1,0 / Salz 0,3	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BiO Vollkorn- Brot kJ 253 / kcal 60 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,5 / KH 6,3 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,2 / EW 4,3 / Salz 0,6 kJ 974 / kcal 232 / Fett 4,9 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 36,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 8,8 / EW 6,4 / Salz 1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7 kJ 32 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,1 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,5 / EW 0,3 / Salz 0,1 kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 27,1 / dav. Zucker 0,2 / BS 2,0 / EW 4,8 / Salz 0,2 kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,7 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 3,9 / dav. Zucker 2,5 / BS 5,9 / EW 1,2 / Salz 0,4	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat kJ 460 / kcal 110 / Fett 2,2 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 17,4 / dav. Zucker 3,6 / BS 2,6 / EW 3,5 / Salz 1,1 kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / dav. ges. FS / 3,9 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat kJ 759 / kcal 182 / Fett 10,0 / dav. ges. FS / 3,5 / KH 19,0 / dav. Zucker 0,6 / BS 1,9 / EW 3,0 / Salz 0,5 kJ 799 / kcal 191 / Fett 18,4 / dav. ges. FS / 6,1 / KH 2,6 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,8 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / dav. ges. FS / 3,9 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / dav. ges. FS / 2,3 / KH 17,0 / dav. Zucker 13,0 / BS 0,2 / EW 2,8 / Salz 0,2