


















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

Menüplan für KW 24 von 08.06.2026 bis 14.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|-----------------|--|--|--|--|---|
| Montag, 08.06.2026 | Lauchcremesuppe | BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu Reibekäse und Krautsalat   | Eine Geflügelbratwurst in Bratensauce dazu Hörnchennudeln und Kaisergemüse  | Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat  | Kaiserschmarrn dazu Apfelmus  | BIO Milchpudding Schoko  |
| Dienstag, 09.06.2026 | Paprikasamtuppe | Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse   | 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, 11.06.2026 | Grießsuppe | Bunter Nudelaufbau mit BIO Gemüse dazu Rote-Bete-Salat   | Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu Risotti (Nudelreis) und Balkangemüse  | Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu sieben Kroketten und Gurkensalat  | Ein Sellerie-Knusperschnitzel dazu BIO Penne und Basilikum-Pestosauce  | BIO Milchpudding Vanille  |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 24 von 08.06.2026 bis 14.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|----------------------------------|--|--|--|--|-----------------------------------|
| Montag, 08.06.2026 | Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4 | BIO Vollkorn-Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce G,I Reibekäse und G,12 Krautsalat 3 | Eine Geflügelbratwurst in I,J,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Hörnchennudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1 | Ein Fleischkühle A,A1,C,3 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2 | Kaiserschmarrn dazu A,A1,C Apfelmus 3 | BIO Milchpudding Schoko G |
| Dienstag, 09.06.2026 | Paprikasamtuppe A,A1,G,I | Farfalle mit A,A1 Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2 | BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4 | Geflügelgulasch in A,A1,G,I Paprikasauce dazu BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse G,I | Drei Spinatknödel mit A,A1,C,G Käsesauce dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4 | Fruchtquark-Dessert G Birne |
| Donnerstag, 11.06.2026 | Grießsuppe A,A1,I,4 | Bunter Nudelauflauf mit A,A1,G,I BIO Gemüse dazu Rote-Bete-Salat 9 | Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelreis) und A,A1,C,G Balkangemüse G,I,1 | Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I,1 in Rahmsauce dazu sieben Kroketteen und G Gurkensalat 1,4 | 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 24 von 08.06.2026 bis 14.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|---|---|---|--|---|--|
| Montag, 08.06.2026 | Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 0,4 / Salz 0,3 | 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 | Eine Geflügelbratwurst in Bratensauce dazu kJ 54 / kcal 13 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,6 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,1 / EW 0,2 / Salz 1,0 | Ein Fleischküchle (Schwein) in kJ 843 / kcal 201 / Fett 11,0 / dav. ges. FS / 4,5 / KH 10,0 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,8 / EW 14,0 / Salz 1,4 | Kaiserschmarrn 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 | 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 |
| | | 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 | Hörchennudeln und 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 | Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,1 / Salz 0,5 | 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 | |
| | | Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,6 / dav. Zucker 6,3 / BS 2,3 / EW 1,1 / Salz 1,5 | Kaisergemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 4,5 / dav. Zucker 3,8 / BS 2,8 / EW 2,8 / Salz 0,3 | Kartoffelsalat kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 12,0 / dav. Zucker 2,4 / BS 1,0 / EW 1,6 / Salz 0,5 | | |
| Dienstag, 09.06.2026 | Paprikasamtuppe kJ 115 / 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 | Farfalle mit 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 | 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 | Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu kJ 217 / kcal 52 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,3 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,3 / EW 0,2 / Salz 0,2 | Drei Spinatknödel mit kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,4 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 21,0 / dav. Zucker 2,2 / BS 2,1 / EW 9,4 / Salz 1,2 | 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 |
| | | Lachs-Sahnesauce dazu kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / dav. ges. FS / 4,8 / KH 3,2 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,3 / EW 5,5 / Salz 0,9 | Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 3,0 / dav. Zucker 2,7 / BS 0,7 / EW 10,0 / Salz 0,4 | 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 0,3 | Käsesauce dazu kJ 492 / kcal 118 / Fett 9,3 / dav. ges. FS / 6,2 / KH 3,9 / dav. Zucker 3,4 / BS 0,0 / EW 4,7 / Salz 0,8 | |
| | | 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 | 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 | Zuchningemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,2 / EW 1,8 / Salz 0,5 | 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 | |
| Donnerstag, 11.06.2026 | Grießsuppe kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,2 / EW 0,4 / Salz 0,1 | 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 | Drei Cevapcici (Rind) in kJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / dav. ges. FS / 7,9 / KH 1,4 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 17,0 / Salz 1,8 | Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,1 / EW 16,7 / Salz 0,8 | Ein Sellerie-Knopperschnitt 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 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 |
| | | 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 | Bratensauce dazu 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 0,7 | 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 | 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 | |
| | | | Risoni (Nudelfreis) und kJ 626 / kcal 150 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,2 / EW 5,2 / Salz 0,1 | 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 | Basilikum-Pestosauce kJ 286 / kcal 68 / Fett 5,8 / dav. ges. FS / 3,8 / KH 2,9 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,1 / EW 1,1 / Salz 0,6 | |
| | | Balkangemüse kJ 208 / kcal 50 / Fett 0,7 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 7,2 / dav. Zucker 4,6 / BS 3,3 / EW 2,0 / Salz 0,3 | | | | |

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

Menüplan für KW 25 von 15.06.2026 bis 21.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--------------------|---|---|---|--|-----------------------------------|
| Montag, 15.06.2026 | Königinsuppe | BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli   | Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse  | Frühlingseintopf mit Rindfleischwürfel dazu ein BIO Knusperbrötchen  | Fünf Apfelküchle dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack  | Buttermilch Dessert Vanilla-Birne |
| Dienstag, 16.06.2026 | Selleriecremesuppe | Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat   | Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse  | Straßburger Wurstsalat (Schwein) mit Bratkartoffeln  | Acht Falafel Bällchen mit Langkornreis dazu Zitronen-Dip und Karottensalat  | Milchpudding Vanille |
| Donnerstag, 18.06.2026 | Tomatencremesuppe | Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln   | Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Eierknöpfe und Zucchini-gemüse  | 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 25 von 15.06.2026 bis 21.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|---|---|--|--|
| Montag, 15.06.2026 | Königinsuppe A,A1,A3,G,I | BIO Gemüsegulasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1 | Geflügel-Würstchengulasch A,A1,G,I in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse G,I,1,2 | Frühlingsintopf mit I,12 Rindfleischwürfel dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3 | Fünf Apfelküchle dazu A,A1,C,G Dessertsauce mit G Vanillegeschmack | Buttermilch Dessert G Vanilla-Birne |
| Dienstag, 16.06.2026 | Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I | Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und A,A1,C Karottensalat G,I,1,4 | Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2 | Straßburger Wurstsalat G,J,1,2,3,4,8,9,12 (Schwein) mit Bratkartoffeln | Acht Falafel Bällchen mit A,A1 Langkornreis dazu Zitronen-Dip und G Karottensalat G,I,1,4 | Milchpudding Vanille G |
| Donnerstag, 18.06.2026 | Tomatencremesuppe G,I,2,3 | Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln | Ein Hähnchenbrustfilet A,A1,C,2 paniert mit Paprikasauce dazu A,A1,G,I Eierknöpfe und A,A1,C ZucchiniGemüse G,I | Ein Schweinesteak natur A,A1 in Jägersauce dazu A,A1,A3,I,1 Hörnchennudeln und A,A1,C Rote-Bete-Salat 9 | Chili sin Carne dazu I 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 25 von 15.06.2026 bis 21.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--|---|--|---|--|--|
| Montag, 15.06.2026 | Königinssuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,2 / EW 0,3 / Salz 0,1 | BIO Gemüseglasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 6,7 / dav. Zucker 5,0 / BS 2,0 / EW 2,1 / Salz 1,1 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 0,8 | Geflügel-Würstchenglocke in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse kJ 100 / kcal 24 / Fett 0,7 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,4 / dav. Zucker 3,3 / BS 0,5 / EW 0,7 / Salz 0,8 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 133 / kcal 32 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,1 / dav. Zucker 3,3 / BS 2,3 / EW 1,0 / Salz 0,3 | Frühlingseintopf mit Rindfleischwürfel dazu ein BIO Knusperbrötchen kJ 148 / kcal 35 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 2,6 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,0 / EW 3,2 / Salz 2,2 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 dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 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 kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2 | Buttermilch Dessert Vanille-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, 16.06.2026 | Selleriecremesuppe kJ 155 / kcal 37 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 1,6 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,6 / EW 0,6 / Salz 0,3 | Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,0 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 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0 | Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 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 272 / kcal 65 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,9 / BS 0,0 / EW 2,0 / Salz 0,4 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 0,3 kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,5 / BS 3,0 / EW 4,4 / Salz 0,2 | 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 | Acht Falafel Bällchen mit Langkorreis dazu Zitronen-Dip und Karottensalat kJ 806 / kcal 192 / Fett 5,6 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 27,0 / dav. Zucker 4,4 / BS 4,3 / EW 6,2 / Salz 1,3 kJ 492 / kcal 118 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 25,7 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,5 / EW 2,4 / Salz 3,6 kJ 523 / kcal 125 / Fett 8,5 / dav. ges. FS / 5,9 / KH 4,7 / dav. Zucker 4,5 / BS 0,0 / EW 7,1 / Salz 0,7 kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0 | 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, 18.06.2026 | Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 4,2 / dav. Zucker 3,8 / BS 0,5 / EW 0,8 / Salz 0,6 | Ein Spinat-Dinkel-Knuspergerie paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelfkartoffeln 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 kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / dav. ges. FS / 6,1 / KH 2,8 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,8 / EW 2,9 / Salz 0,5 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 1,1 | Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Eierknöpfe und ZucchiniGemüse 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 kJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,5 / EW 0,3 / Salz 0,4 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 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,2 / EW 1,8 / Salz 0,5 | Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu Hörnchennudeln und Rote-Bete-Salat 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 kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,4 / EW 1,2 / Salz 0,4 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 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 ein BIO Knusperbrötchen kJ 265 / kcal 63 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 9,1 / dav. Zucker 4,5 / BS 3,2 / EW 3,1 / Salz 1,1 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 26 von 22.06.2026 bis 28.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--------------------|---|---|--|--|--|
| Montag, 22.06.2026 | 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 vier Kartoffel Rösti-Taler dazu Ketchup und Karottensalat  | Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat  | Quark Dessert Vanilla |
| Dienstag, 23.06.2026 | Bärlauchcremesuppe | BIO Allgäuer Käsespätzle Gurkensalat   | Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree Rosenkohl-gemüse  | Tortellini mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat  | Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit BIO Basmati-Reis dazu Süß-Sauer-Dip und Asiagemüse  | Milchpudding Vanille |
| Donnerstag, 25.06.2026 | Karottencremesuppe | Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat   | Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Thymiansauce dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat  | Linsen mit Spätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein)  | Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack  | Milchpudding Butterkeks  |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 26 von 22.06.2026 bis 28.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-------------------------------|--------------------------------|---|---|---|--|--------------------------------|
| Montag, 22.06.2026 | Zwiebelsuppe I | Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu G,I BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse G,I | Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und Blumenkohlgemüse A,A1,C G,I,1,2 | Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit vier Kartoffel Rösti-Taler dazu 2,3,8,12 8 Ketchup und Karottensalat 2,3 | Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat A,A1,A3,G,I,1 2,3 | Quark Dessert Vanilla G |
| Dienstag, 23.06.2026 | Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I | BIO Allgäuer Käsespätzle Gurkensalat A,A1,C,G,I 1,4 | Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree Rosenkohlgemüse A,A1 A,A1,A3,F,I G,1 G,I,1,2 | Tortellini mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat A,A1,C,G A,A1,A3,G,I,2,3,8 1,4 | Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit BIO Basmati-Reis dazu Süß-Sauer-Dip und Asiagemüse A,A1,I 1,4 G,I,1,2 | Milchpudding Vanille G |
| Donnerstag, 25.06.2026 | Karottencremesuppe A,A1,G,I,4 | Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat A,A1 G,I,1,4 | Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Thymiansauce dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat I,J,3,8 A,A1,A3,G,I,1 G,I,1,4 | Linsen mit Spätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) A,A1,A3,I,1,4 A,A1,C 2,3,8,12 | Drei Eierpannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack A1,C,G 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 26 von 22.06.2026 bis 28.06.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--|---|---|--|---|--|
| Montag, 22.06.2026 | 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 0,2 | 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 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 0,3 ZucchiniGemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,2 / EW 1,8 / Salz 0,5 | Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 306 / kcal 73 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,5 / KH 2,5 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 9,5 / Salz 1,2 BIO Knöpfle 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 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 3,3 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,5 / EW 3,6 / Salz 0,2 | Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 14,0 / Salz 2,5 vier Kartoffel Rösti-Taler dazu kJ 690 / kcal 165 / Fett 7,0 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 22,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,5 / EW 2,0 / Salz 0,9 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, 23.06.2026 | Bärlauchcremesuppe kJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,3 / EW 0,6 / Salz 0,2 | BIO Allgäuer Käsespätzle kJ 305 / kcal 73 / Fett 5,3 / dav. ges. FS / 3,5 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 4,6 / Salz 0,4 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 | 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 Kartoffelpüree 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 0,7 Rosenkohlgemüse 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 194 / kcal 46 / Fett 0,7 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 4,8 / dav. Zucker 2,7 / BS 4,4 / EW 3,2 / Salz 0,3 | Tortellini 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 433 / kcal 103 / Fett 7,1 / dav. ges. FS / 4,6 / KH 4,0 / dav. Zucker 2,6 / BS 0,1 / EW 5,9 / 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 BIO Basmati-Reis dazu 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 Süß-Sauer-Dip und kJ 370 / kcal 88 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 19,3 / dav. Zucker 14,6 / BS 0,9 / EW 0,9 / Salz 3,2 Asiagemüse 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 |
| Donnerstag, 25.06.2026 | 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 kJ 96 / kcal 23 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 1,8 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,2 / EW 0,6 / Salz 0,5 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 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0 | Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Thymiansauce dazu kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,6 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,1 / EW 0,2 / Salz 1,0 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 0,3 Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0 | Linsen mit kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 10,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,8 / EW 4,1 / Salz 0,7 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 Wiener Würstchen (Schwein) kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 14,0 / 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 Dessertsauce mit Vanillegeschmack 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 27 von 29.06.2026 bis 05.07.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--------------------|---|---|--|--|---|
| Montag, 29.06.2026 | Eiermuschelsuppe | Ein Eieromelette natur mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln | Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat | Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Romanbohngemüse | Zwei Apfelstrudel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack | Früchtequark Kirsche |
| | |   |  |  |  | |
| Dienstag, 30.06.2026 | Kohlrabisüppchen | BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat | Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse | Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat | Knöpfele-Auflauf mit Gemüse dazu Gurkensalat | Fruchtquark Dessert Mandarine |
| | |   |  |  |  | |
| Donnerstag, 02.07.2026 | Brokkolicremesuppe | Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot | Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Karottensalat | Wurstsalat mit Bratkartoffeln | Eine Kartoffeltasche mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln | Nuss-Nougat Pudding |
| | |   |  |  |  |  |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 27 von 29.06.2026 bis 05.07.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--------------------------------|---|--|---|---|------------------------------------|
| Montag, 29.06.2026 | Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4 | Ein Eieromelette natur mit C,G BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln | Makkaroni-Hackfleisch A,A1,A3,C,G,I,12 Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 2,3 | Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I,1 in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Romanobohngemüse G,I,1 | Zwei Apfelstrudel dazu A,A1 Dessertsauce mit G Vanillegeschmack | Früchtequark Kirsche G |
| Dienstag, 30.06.2026 | Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I | BIO Rote-Linsenbolognese mit I Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1,4 | Hühnerfrikassee mit A,A1,A3,G,I BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,I | Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2 | Knöpfele-Auflauf mit A,A1,A3,C,G,I,1,12 Gemüse dazu Gurkensalat 1,4 | Fruchtquark Dessert G Mandarine |
| Donnerstag, 02.07.2026 | Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I | Lachs-Kartoffelsuppe D,G,I dazu eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4 Vollkorn- Brot | Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,G,I Farfalle und A,A1 Karottensalat G,I,1,4 | Wurstsalat mit J,1,2,3,4,8,9,12 Bratkartoffeln | Eine Kartoffeltasche mit G Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln | 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 27 von 29.06.2026 bis 05.07.2026

| | Vorsuppe | Menü 1 - Schule | Menü 2 - Schule | Menü 3 - Schule | Menü 4 - Schule | Dessert Schule |
|-----------------------------------|--|--|---|---|--|--|
| Montag, 29.06.2026 | Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,1 | Ein Eieromelette natur mit kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / dav. ges. FS / 3,7 / KH 5,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,0 / EW 11,0 / Salz 1,1 BIO Rahmspinat dazu kJ 203 / kcal 49 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 3,6 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,0 / EW 2,8 / Salz 1,6 BIO Salzkartoffeln 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 0,3 | Makkaroni-Hackfleisch kJ 612 / kcal 146 / Fett 7,3 / dav. ges. FS / 4,6 / KH 10,9 / dav. Zucker 1,9 / BS 1,0 / EW 8,5 / Salz 0,6 Auflauf (Rind) dazu 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 Karottensalat | Schweinegeschnetzeltes kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,1 / EW 16,7 / Salz 0,8 in Rahmsauce dazu 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 BIO Basmati-Reis und kJ 144 / kcal 34 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 3,5 / dav. Zucker 2,8 / BS 3,4 / EW 1,6 / Salz 0,5 Romanobohnengemüse | Zwei Apfelstrudel 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 dazu 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 Dessertsauce mit Vanillegeschmack | Früchtequark 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 Kirsche |
| Dienstag, 30.06.2026 | Kohlrabisüppchen kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,2 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 1,8 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,5 / EW 0,5 / Salz 0,4 | BIO Rote-Linsenbolognese mit kJ 290 / kcal 69 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 9,7 / dav. Zucker 5,1 / BS 1,3 / EW 4,0 / Salz 1,7 Rigatoni dazu kJ 648 / kcal 155 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 31,4 / dav. Zucker 0,2 / BS 2,3 / EW 5,6 / Salz 1,6 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 | Hühnerfrikassee mit kJ 388 / kcal 93 / Fett 5,7 / dav. ges. FS / 2,8 / KH 2,6 / dav. Zucker 1,3 / BS 0,2 / EW 7,8 / Salz 0,9 BIO-Basmati Reis dazu 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 Erbsengemüse kJ 388 / kcal 93 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 10,5 / dav. Zucker 2,2 / BS 5,0 / EW 6,7 / Salz 0,2 | Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / dav. ges. FS / 6,0 / KH 1,2 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,0 / EW 20,4 / Salz 2,8 Kartoffelsalat kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,1 / Salz 0,5 kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 12,0 / dav. Zucker 2,4 / BS 1,0 / EW 1,6 / Salz 0,5 | Knöpfele-Auflauf mit Gemüse dazu kJ 659 / kcal 157 / Fett 8,1 / dav. ges. FS / 3,8 / KH 13,7 / dav. Zucker 2,1 / BS 1,4 / EW 6,8 / 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 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 Dessert Mandarine |
| Donnerstag, 02.07.2026 | Brokkolicremesuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,7 / EW 1,2 / Salz 0,4 | Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 235 / kcal 56 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,5 / KH 6,4 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,1 / EW 4,3 / Salz 0,7 eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot 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 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 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,5 / EW 0,3 / Salz 0,4 Farfalle und 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 Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0 | Wurstsalat mit kJ 795 / kcal 190 / Fett 17,0 / dav. ges. FS / 5,0 / KH 1,6 / dav. Zucker 1,4 / BS 0,8 / EW 6,9 / Salz 1,6 Bratkartoffeln 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 | Eine Kartoffeltasche mit 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 Kräuter-Frischkäsefüllung dazu kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / dav. ges. FS / 6,1 / KH 2,8 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,8 / EW 2,9 / Salz 0,5 Blumenkohl in Hollandaise und 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 1,1 Würfelsalat | Nuss-Nougat 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 Pudding |