

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

Menüplan für KW 28 von 06.07.2026 bis 12.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 06.07.2026	Lauchcremesuppe	BIO Gemüsegulasch (Bio Blumenkohl, Bio Karotten, Bio Brokkoli) dazu BIO Vollkorn-Fusilli  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und grüne Bohnen 	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat 	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 07.07.2026	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Petersilienkartoffeln dazu Remoulade und Mais-Paprikasalat 	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) 	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Fruchtjoghurt Kirsche
Donnerstag, 09.07.2026	Steckrübensuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse 	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu Gurkensalat 	BIO Milchpudding Vanille 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 28 von 06.07.2026 bis 12.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 06.07.2026	LauchcremesuppeA,A1,A3,G,I,4	BIO Gemüsegulasch (Bio Blumenkohl, Bio Karotten, Bio Brokkoli) dazuG,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur inZitronensauce dazuA,A1,A3,G,I	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazuA,A1,A3,G,I	Penne mit Tomatensauce dazuA,A1	BIO Milchpudding SchokoG
		BIO Vollkorn-FusilliA,A1	BIO Basmati-Reis und grüne BohnenG,I	Krautsalat3	Reibekäse und KrautsalatG,123	
Dienstag, 07.07.2026	GrießsuppeA,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazuA,A1G,I	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Petersilienkartoffeln dazuA,A1,D,G,J1,2	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazuA,A1,A3,I,1,4A,A1,C	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazuA,A1,C,G	Fruchtjoghurt KirscheG,1
		BIO ReibekäseG,12	Remoulade und Mais-PaprikasalatA,A1,C,J,1,9J,L,5	zwei Wiener Würstchen (Schwein)2,3,8,12	Dessertsauce mit VanillegeschmackG	
Donnerstag, 09.07.2026	SteckrübensuppeA,A1,A3,G,I	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazuD,A,A1,A3,G,I	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazuA,A1,I,12	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mitA,A1,A3,G,I	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazuA,A1,A3,G,I	BIO Milchpudding VanilleG
		Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)G,1G,I,1,2	Reibekäse und GurkensalatG,121,4	BIO Salzkartoffeln und ErbsengemüseG,I	Gurkensalat1,4	

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 28 von 06.07.2026 bis 12.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 06.07.2026	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 Gemüsegulasch (Bio Blumenkohl, Bio Karotten, Bio Brokkoli) 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	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und grüne Bohnen 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 kJ 231 / kcal 55 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,8 / KH 3,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 0,0 / EW 0,8 / Salz 0,9 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 146 / kcal 35 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 4,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,4	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat kJ 460 / kcal 110 / Fett 5,4 / dav. ges. FS / 3,3 / KH 8,0 / dav. Zucker 1,4 / BS 0,7 / EW 6,7 / Salz 0,7 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	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat kJ 587 / kcal 140 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 28,8 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,2 / EW 4,8 / Salz 1,3 kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,5 / dav. Zucker 5,3 / BS 0,9 / EW 1,1 / Salz 1,1 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 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	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, 07.07.2026	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	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse 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 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 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	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Petersilienkartoffeln dazu Remoulade und Mais-Paprikasalat kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 7,7 / dav. Zucker 1,4 / BS 0,6 / EW 14,0 / Salz 1,0 kJ 362 / kcal 86 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3 kJ 1963 / kcal 477 / Fett 50,9 / dav. ges. FS / 3,8 / KH 3,5 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,2 / EW 0,7 / Salz 1,3 kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 9,3 / dav. Zucker 4,8 / BS 3,0 / EW 2,2 / Salz 0,9	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) 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 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 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 Apfelfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 641 / kcal 152 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 24,8 / dav. Zucker 9,4 / BS 2,5 / EW 5,2 / Salz 0,3 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	Fruchtjoghurt Kirsche kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 13,2 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,0 / EW 3,9 / Salz 0,1
Donnerstag, 09.07.2026	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,3 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,7 / EW 0,7 / Salz 0,1	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen) kJ 382 / kcal 91 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 20,5 / Salz 0,1 kJ 176 / kcal 42 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,8 / KH 3,1 / dav. Zucker 1,9 / BS 0,1 / EW 1,4 / Salz 0,4 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 404 / kcal 96 / Fett 1,7 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 11,3 / dav. Zucker 2,2 / BS 5,1 / EW 6,9 / Salz 0,2	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 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 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 kJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / dav. ges. FS / 14,0 / KH 2,2 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,0 / EW 26,0 / Salz 1,3 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	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse kJ 1008 / kcal 241 / Fett 9,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 6,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 11,0 / Salz 1,5 kJ 217 / kcal 52 / Fett 4,1 / dav. ges. FS / 2,7 / KH 2,7 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,1 / EW 1,1 / Salz 0,5 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 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	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout 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 2,7 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 1,8 / dav. Zucker 1,5 / BS 1,1 / EW 3,5 / Salz 0,2 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	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 29 von 13.07.2026 bis 19.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 13.07.2026	Königinsuppe	Nudelauflauf mit BIO Gemüse (Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Sellerie)  	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Bandnudeln und Karottensalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 14.07.2026	Champignonrahmsuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch 	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Donnerstag, 16.07.2026	Tomatencremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu Blattsalat mit Senfdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Makkaroni und Karottensalat 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit BIO Salzkartoffeln dazu Leipziger Allerlei 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Pfirsich-Maracuja Joghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 29 von 13.07.2026 bis 19.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 13.07.2026	KöniginsuppeA,A1,A3,G,I	Nudelaufauf mit BIO Gemüse (Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Sellerie)A,A1,G,I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazuA,A1,A3,G,I,1	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in2,3,8	Eine mediterrane Spinatstange mitA,A1,3	Milchpudding VanilleG
			Bandnudeln undA,A1,C	Bratensauce dazuA,A1,A3,I,1	Schmand-Dip dazuG	
			Karottensalat2,3	KartoffelsalatJ,I,2	GemüsebologneseG,I,12	
Dienstag, 14.07.2026	ChampignonrahmsuppeG,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur inA,A1,A3,G,I,1	Kohlrabieintopf mit RinderhackfleischA,A1,G,I,12	Ein Schweinesteak natur inA,A1	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazuA,A1,A3,G,I,1	Buttermilch Dessert Vanilla-BirneG
		Rahmsauce dazuA,A1,A3,G,I,1		feiner Sauce dazuA,A1,A3,I,1	Blattsalat mitA,A1,C	
		BIO Knöpfe und GurkensalatA,A1,C1,4		Fusilli und GurkensalatA,A1,C1,4	Joghurt dressingA,A1,C,G,J,L,5	
Donnerstag, 16.07.2026	TomatencremesuppeG,I,2,3	BIO Farfalle mitLachs-Sahnesauce dazuA,A1,A3,D,G	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mitA,A1,C,2	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in2,3,8	Kaiserschmarrn mitApfelmusA,A1,C3	Pfirsich-Maracuja JoghurtG
		Blattsalat mit SenfdressingJ,I,4	Paprikasauce dazuA,A1,G,I	feiner Sauce mitA,A1,A3,I,1		
			Makkaroni und KarottensalatA,A1,CG,I,1,4	BIO Salzkartoffeln dazuLeipziger AllerleiG,I,1,2		

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 29 von 13.07.2026 bis 19.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 13.07.2026	Königinsuppe 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	Nudelauflauf mit Bio Gemüse (Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Sellerie) kJ 643 / kcal 154 / Fett 4,1 / dav. ges. FS / 2,3 / KH 22,4 / dav. Zucker 2,8 / BS 1,7 / EW 6,0 / Salz 1,1	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce kJ 455 / kcal 109 / Fett 5,3 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 1,8 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,2 / EW 13,4 / Salz 0,5 Bandnudeln und Karottensalat kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 22,7 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 5,0 / Salz 0,2 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	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / dav. ges. FS / 10,3 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 12,5 / Salz 1,8 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 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	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu kJ 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 28,0 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,0 / EW 6,2 / Salz 1,0 kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / dav. ges. FS / 16,6 / KH 3,2 / dav. Zucker 2,8 / BS 0,0 / EW 2,9 / Salz 0,1 Gemüsebolognese kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,3 / dav. Zucker 4,7 / BS 1,4 / EW 1,2 / Salz 0,7	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
Dienstag, 14.07.2026	Champignonrahmsuppe kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 1,3 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 1,5 / Salz 0,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce 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 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 Bio Knöpfe und 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 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	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch kJ 344 / kcal 82 / Fett 4,9 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 5,9 / dav. Zucker 1,9 / BS 1,1 / EW 3,1 / Salz 0,6	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce 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 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 Fusilli und Gurkensalat kJ 604 / kcal 144 / Fett 1,0 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 28,0 / dav. Zucker 1,2 / BS 1,3 / EW 5,2 / Salz 0,2 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	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 Blattsalat mit Joghurt dressing 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 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	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
Donnerstag, 16.07.2026	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	Bio Farfalle mit Lachs-Sahnesauce 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 2,1 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 Blattsalat mit Senfdressing 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 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 1,8 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 0,5 / Salz 1,2	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu 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 503 / kcal 120 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 23,3 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,1 / EW 4,3 / Salz 0,1 Makkaroni und 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 Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit BIO Salzkartoffeln 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 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 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 Leipziger Allerlei kJ 281 / kcal 67 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 8,0 / dav. Zucker 3,7 / BS 4,0 / EW 3,7 / Salz 0,3	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 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 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	Pfirsich-Maracuja Joghurt kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 13,2 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,0 / EW 3,9 / Salz 0,1

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

Menüplan für KW 30 von 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 20.07.2026	Karottencremesuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf dazu Gurkensalat 	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Brokkoligemüse 	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Erdbeerjoghurt
Dienstag, 21.07.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Fusilli mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse  	Putengyros dazu Paprikareis mit Tzatziki und Karottensalat 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) 	BIO Milchpudding Schoko 
Donnerstag, 23.07.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohngemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Basilikum-Pestosauce dazu Risoni (Nudelreis) und Zucchini-gemüse 	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Rote-Bete-Salat 	Acht Falafel Bällchen vegan mit Paprikadip dazu Langkornreis und Blattsalat mit Frenchdressing 	Ein Donut gezuckert

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 30 von 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 20.07.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO G,I,1,2 Erbsen)	Makkaroni-Hackfleisch A,A1,A3,C,G,I,12 Auflauf dazu Gurkensalat 2,3	Tortellini gefüllt mit A,A1,C,G Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce A,A1,A3,G,I,2,3,8 (Schwein) und Brokkoligemüse G,I,1,2	Drei Eierpfannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Erdbeerjoghurt G
Dienstag, 21.07.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce G,I dazu Reibekäse G,12	Putengyros dazu Paprikareis mit I Tzatziki und G Karottensalat G,I,1,4	Zwei gerollte Maultaschen A,A1,C,I (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffelsalat J,1,2	Kartoffel-Auflauf mit A,A1,A3,G,I,1,12 buntem Gemüse (BIO Kartoffeln)	BIO Milchpudding Schoko G
Donnerstag, 23.07.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1 Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Bohnergemüse G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3 dazu Risoni (Nudelreis) und A,A1,C,G Zucchini-gemüse G,I	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1 Kräuterkartoffeln (BIO 1,2 Kartoffeln) und Rote-Bete-Salat 9	Acht Falafel Bällchen A,A1 vegan mit Paprikadip dazu G,2,3 Langkornreis und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Ein Donut gezuckert A,A1,F,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 30 von 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 20.07.2026	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	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu Bio Salzkartoffeln und Erbsengemüse (Bio Erbsen)	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf dazu Gurkensalat	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Brokkoligemüse	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Erdbeergoghurt kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 13,2 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,0 / EW 3,9 / Salz 0,1
Dienstag, 21.07.2026	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 Vollkorn-Fusilli mit Bio Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse	Putengyros dazu Paprikareis mit Tzatziki und Karottensalat	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (Bio Kartoffeln)	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
Donnerstag, 23.07.2026	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	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce Bio Fusilli und Bohnergemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Basilikum-Pesto Risoni (Nudelfreis) und ZucchiniGemüse	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (Bio Kartoffeln) und Rote-Bete-Salat	Acht Falafel Bällchen vegan mit Paprikadip dazu Langkornreis und Blattsalat mit Frenchdressing	Ein Donut gebackt 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

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

Menüplan für KW 31 von 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 27.07.2026	Brokkolicremesuppe	Ein Eieromelette natur mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 	Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Pudding Schokolade
Dienstag, 28.07.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Ketchup und Ratatouille Gemüse 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Kräuter dressing 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Donnerstag, 30.07.2026	Eiermuschelsuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe Vollkornbrot  	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat 	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 31 von 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 27.07.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Eieromelette natur mit C,G BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 2	Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Karottengemüse G,I,1,2	Drei Eierpfannkuchen mit A,A1,C,G Blaubeerfüllung dazu Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Pudding Schokolade G
Dienstag, 28.07.2026	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit I Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu A,A1,A3,C,G,I,12 Karottensalat G,I,1,4	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Ketchup und Ratatouille Gemüse I	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu G Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Donnerstag, 30.07.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Lachs-Kartoffelsuppe dazu D,G,I eine Scheibe Vollkornbrot A,A1,A2,A4	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,I,12 BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Spätzle dazu A,A1,C zwei Saitenwürste (Schwein) 2,3,8,12	Vegetarischer A,A1,A3,C,G,I Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing A,A1,C,G,J,L,5	Fruchtjoghurt G Apfel-Granatapfel

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 31 von 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 27.07.2026	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	Ein Eieromelette natur mit BiO Rahmspinat dazu BiO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BiO Basmati-Reis und Bohnensalat	Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	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, 28.07.2026	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 Rigatoni dazu Reibekäse	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Ketchup und Ratatouille Gemüse	BiO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	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, 30.07.2026	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	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe Vollkornbrot	Chili con Carne (Rind) mit BiO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenaufauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel kJ 424 / kcal 101 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 16,0 / dav. Zucker 14,0 / BS 0,5 / EW 2,8 / Salz 0,1