



Unser **Speisenplan für Schulen mit der grün hinterlegten Menülinie** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo



ausgezeichnet.



DE-ÖKO-007

	MO	DI	MI	DO	FR
Guten Appetit!	10.11.25	11.11.25	12.11.25	13.11.25	14.11.25
 Hauptgericht HG I	Hausgemachte Spätzle (a1,c) mit Käsesauce(11,g) Röstzwiebeln Erbsengemüse(X,11) Fruchtquark(11,g)	Geflügelfrikadelle(a1,j) brauner Sauce(i,X,11) mit Reis Blattsalat(11,21,g) Tagesobst(y)	Kürbissuppe mit Sellerie (i,g,11),Kartoffeln,Karotten Fluit(a1) Muffins(a1,c,11,21)	Vegetarische Bällchen (f,a1,a3,a4,21) Toskana Art(x,11) mit Bio-Nudeln(a1,) Endiviensalat(11,21,g) Erdbeerquark (11,g)	MSC-Fischstäbchen(a1) aus Seelachs (a1,d) mit Kartoffeln und Rote Beete(11,21,g) Tagesobst(Y)
	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Hauptgericht HG II - vegetarisch -	siehe oben	Vegetarische Reisfrikadelle (a1,c,g,11)	siehe oben	siehe oben	vegetarische Stäbchen(f,a1)

	MO	DI	MI	DO	FR
Guten Appetit!	17.11.25	18.11.25	19.11.25	20.11.25	21.11.25
 Hauptgericht HG I	Erbsensuppe(i,g,11) Flutes(a1) Banane	Geflügelmaultaschen(a1,c,i) brauner Sauce(i,X,11) Blattsalat(11,21,g) Stracciatella-Quark (h4,f,11fg,h1,h2,h3,21)	vegetarisches Käseschnitzel (a1,g,11,c) mit Couscous(a1) Kräutersauce(g,11) Gurkensalat(g,11) Früchtequark(11,g)	MSC-Fischfilet(a1,d,g,11) Kartoffeln Spinat(g,11) Tagesobst(y)	Bio-Nudeln (a1) mit Gemüsebolognese aus Roten Linsen(i,X,11) Reibekäse (X,11) und Blattsalat (11,21,g) Tagesobst (y)
	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Hauptgericht HG II - vegetarisch -	siehe oben	Vegetarische Maultaschen (a1,c,g,11)	siehe oben	Fisch vom Acker= Frikadelle von Schwarzwurzel und Bohnen(i,a1)	siehe oben

Einzelne Bio-Komponenten sind gekennzeichnet. An Tagen, an denen es Schweinefleisch gibt, bekommen die muslimischen Kinder Rindfleisch oder Geflügel.



Geflügelgericht



Vegetarisches Gericht



Rindfleischgericht



Fischgericht

Zeichenerklärung und Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoffen
2 = mit Farbstoff (Kartoffel)
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker von zugekauften Produkten
5 = mit Phosphat
6 = mit Zucker(s) und Süßungsmittel
7 = geschwärzt
8 = gewaschen
9 = chininmäßig
10 = mit Eigelb
11 = mit Milchpulver
12 = mit Sojapflanzöl
13 = kakaohaltige Fettglasur
14 = Kunststoffbezug, nicht zum Verzehr geeignet
15 = Alkohol
16 = geschwefelt
17 = Stabilisator
18 = Emulgator

19 = Säureregulator
20 = Schmelzsalze
21 = Säuerungsmittel
22 = Emulgator
23 = Backpulver
a1 = Weizen
a2 = Roggen
a3 = Gerste
a4 = Hafer


a5 = Dinkel
a6 = Khorsan-Weizen
b = Kneifzucker
c = Eier
d = Fleisch
e = Erdnüsse
f = Soja
g = Milcherzeugnisse (Laktose)
h1 = Mandeln

h2 = Haselnüsse
h3 = Walnüsse
h4 = Cashewnüsse
h5 = Paranüsse
h6 = Pistazien
h7 = Pflaumen
h8 = Macadamia- oder Queensland Nüsse
i = Sellerie
j = Senf











































k = Sesam
l = Schwefeldioxid, Sulfite
m = Lupinen
n = Weichkäse
o = Bio
p = mit Fett
X = Laktosearm – für Kinder mit Laktoseintoleranz geeignet
Y = Tagesobst, saisonbedingt, zu verfügen unter der Tafelnummer
08830-074901



Unser **Speisenplan für Schulen mit der grün hinterlegten Menülinie** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.



Guten Appetit!	MO	DI	MI	DO	FR
	24.11.25	25.11.25	26.11.25	27.11.25	28.11.25
 Hauptgericht HG I	MSC-Lachsauce(g,11.F) mit Nudeln(a1) Grüner Salat(11,21.g) Stracciatella- Pudding (h1,h2,h3,h4,f,g,11,21)	vegetarische Currywurst (1,3,17) mit Kartoffeln(g,11) Eisbergsalat (11,21.g) Quark mit Vollkornmüsli (g,11,a1,a2,a4)	Bio-Fusilli Nudeln (a1) mit Rinderhackfleischsauce (i) Reibekäse (X,11) und Grüner Salat (11,21.g) Tagesobst(y)	Mehlknödel(a1,c) mit Kartoffeln und weißer Sauce (g,11) Endiviensalat Apfelmus	Linsensuppe(i) mit Kartoffel-Karotten-Sellerie (i,g,11) mit Fluit(a1) Tagesobst(y)
	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Hauptgericht HG II - vegetarisch -	Nudeln(a1) mit Tomatensauce(X,11)	siehe oben	Vegetarische Bolognese mit Möhren,Paprika ,Mais (i)	siehe oben	Gemüsesuppe mit Kartoffel-Karotten-Sellerie (i,g,11) mit Flutesa 1,a2)
Guten Appetit!	MO	DI	MI	DO	FR
	01.12.25	02.12.25	03.12.25	04.12.25	05.12.25
 Hauptgericht HG I	Spaghetti(a1,c) mit Gemüsebolognese(i,X,11) Reibekäse(X,11) und Blattsalat (11,21.g) Tagesobst(y)	Msc-Seelachs mit Ciabattakruste (g,11,F) Püree(a1,g,11) Salat(11,21.g) Joghurt mit Bio-Heidelbeeren (11.g)	Kartoffel-Cremesuppe (i,g,11) Saar-Retti-Brot (a1,a2) Pfannenkuchen (a1,6,11,g,f,23)	gebratene längliche Kartoffelspitzen (a1,g,11,c) mit brauner Sauce(i) Endiviensalat (11,21.g) Bio-Apfelkompott	Chicken Nuggets(a1) mit Kartoffeln Gurkensalat(g,11) Tagesobst(y)
	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input checked="" type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
Hauptgericht HG II - vegetarisch -	siehe oben	Fisch vom Acker= Frikadelle von Schwarzwurzel und Bohnen(i,a1)	siehe oben	siehe oben	Veg.Chicken(f,a1)

Einzelne Bio-Komponenten sind gekennzeichnet. An Tagen, an denen es Schweinefleisch gibt, bekommen die muslimischen Kinder Rindfleisch oder Geflügel.



Geflügelgericht



Vegetarisches Gericht



Rindfleischgericht



Fischgericht

Zeichenerklärung und Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoffen
2 = mit Farbstoff (Kartoffel)
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker von zugekauften Produkten
5 = mit Phosphat
6 = mit Zucker(s) und Süßungsmittel
7 = geschwärzt
8 = gewaschen
9 = cholesterinarm
10 = mit Ei
11 = mit Milchweiss
12 = mit Sojaprotein
13 = kalorienhaltige Fettglasur
14 = Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet
15 = Alkohol
16 = geschwefelt
17 = Stabilisator
18 = Emulgator

19 = Säureregulator
20 = Sonnenstaub
21 = Säuerungsmittel
22 = Backtriebmittel

a1 = Weizen
a2 = Roggen
a3 = Gerste
a4 = Hafer

a5 = Dinkel
a6 = Khorsan-Weizen
b = Kneifzettel
c = Eier
d = Fleisch
e = Erdnüsse
f = Soja
g = Milcherzeugnisse (Laktose)
h1 = Mandeln

h2 = Haselnüsse
h3 = Walnüsse
h4 = Cashewnüsse
h5 = Paranüsse
h6 = Pistazien
h7 = Macadamia- oder Queensland Nüsse
i = Sellerie
j = Senf

k = Sesam
l = Schwefeldioxid, Sulfite
m = Lupinen
n = Weichkäse
o = Bio
p = mit Fett
X = Laktosearm – für Kinder mit Laktoseintoleranz geeignet
Y = Tagesobst, saisonbedingt, zu Verfügung unter der Telefonnummer
08830-974901