

Speiseplan vom 10.01. bis 14.01.2022

Ganztagschulen



MO	Buntstaben-Suppe (a, c, i, o) Putengeschnetzeltes (P) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, j), rote Grütze mit Vanillesauce (g)	Vegetarisch: Brokkoli-Blumenkohl-Gratin (a, g, o) mit Salzkartoffeln und Käsesauce (a, g, o)
DI	Mais-Cremesuppe (a, c, i, o) Rigatoni al Forno (a, c, g, i, o)	
11.01.	Bunte Salate (6, g, j), Straciatella-Creme (g) Pastinaken-Cremesuppe (a, g, i, o)	
MI	Dönerteller (P) mit Bio-Reis und Tomatensauce (l) Rohkost-Salate (6, g, j), Bananen	Vegetarisch: Grünkern-Küchle (a, c, g, i, o, q) mit Bio-Reis und Rahmsauce (g)
DO	Fikale-Suppe (a, c, i, o) Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und Saitenwurstchen (P) (2, 3, 8) Bunte Salate (6, g, j), Vanille-Joghurt (g)	Vegetarisch: Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und veg. Saitenwurstchen (1, c, f, o)
FR	Maultaschen-Suppe (a, c, i, o) Kartoffelgratin (a, g, i, o) mit Erbsen-Möhren-Gemüse (g) Bunte Salate (6, g, j), Apfelkuchen (a, c, g, o)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewacht	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamstamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.

Speiseplan vom 17.01. bis 21.01.2022

Ganztagschulen



MO	Banankarotten-Suppe (a, i, o) Cevapcici (R) mit Reis und Ajvar Bunte Salate (6, g, j), Obst-Quark (1, 2, 3)	Vegetarisch: veg. Bällchen (a, c, f, o, Gerste) mit Reis und Ajvar
DI	Kartoffelsuppe (a, g, i, o) Schinken-Nudeln (P) (2, 3, 8, a, c, g, o) mit Ei (c) und Röstzwiebeln (a, o) Bunte Salate (6, g, j), Schmerlkorn-Nudeln (2, 3, 8)	Vegetarisch: Dinkelnudeln (a, c, g, o, p) mit Ei (c) und Röstzwiebeln (a, o)
MI	Nudelsuppe (a, c, i, o) Semmelknödel (a, c, g, o) mit Spinat-Fischkäse-Sauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, j), Mandarinen	
DO	Petersilienwurzel-Suppe (a, g, i, o) Cordon Bleu (P) (1, 2, 3, 4, 8, a, g, o) mit Spätzle (a, c, g, o) und Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, j), Honig-Joghurt (g)	Vegetarisch: Cordon Bleu (1, a, c, g, o, Hafer) mit Spätzle (a, c, g, o) und Rahmsauce (g)
FR	Erbesen-Suppe (a, g, i, o) Kartoffelpuffer (a, c, o) mit Apfelmus (3) Bunte Salate (6, g, j), Möhrenkuchen (a, c, g, o, s)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

Guten Appetit.

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewacht	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Speiseplan vom 24.01. bis 28.01.2022

Ganztagschulen



MO	Minestrone (a, c, o) Farfalle (a, c, o) mit Sahnesauce (a, g, o) und frischen Champignons	
24.01.	Bunte Salate (6, g, j), Orangen	
DI	Mais-Cremesuppe (a, g, i, o) Gulasch (P) (l) mit Bio-Reis	Vegetarisch: Gemüse-Gulasch (l) mit Bio-Reis
25.01.	Bunte Salate (6, g, j), Kirsch-Kuchen aus Dinkel-Vollkorn (a, c, g, i, o)	
MI	Klare-Suppe mit Einlage (a, c, g, i, o) Gratinierter Blumenkohl (a, g, i, o) mit Salzkartoffeln und Bechamelsauce (a, g, i, o)	
26.01.	Bunte Salate (6, g, j), Mandarinen-Quark (g)	
DO	Erbsen-Suppe (a, g, i, o) Spaghetti (a, c, o) Bolognese (R) mit Parmesan (g)	Vegetarisch: Spaghetti (a, c, o) mit Tomatensauce (g) und Parmesan (g)
27.01.	Bunte Salate (6, g, j), Thami-Suppe (a, g, i, o)	
FR	Zucchini-Cremesuppe (a, g, i, o) Fischstäbchen (F) (a, d, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, i, o)	Vegetarisch: Hirse-Ecken (a, c, g, i, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, i, o)
28.01.	Bunte Salate (6, g, j), Straciatella-Joghurt (g)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfit	x Pecannüsse	

Guten Appetit.