



Schul-Speiseplan

Woche: 02.03.2026 - 06.03.2026 – KW 10 (1)

mödl
CATERING für Schulen
und Kindergarten



	Nährstoffoptimierte Menülinie	Vegetarische Menülinie	Lupi Menülinie
Mo.	Erbsensuppe mit Putenwursteinlage 2,6,9,B1,B,E,45,* Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Krapfen A,A6,D,B	Feine Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 2,6,B1,B,E,45,* Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Krapfen A,A6,D,B	Kartoffelsuppe mit Putenwursteinlage 2,6,9,B1,B,E,45,* Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Krapfen A,A6,D,B
Di.	Mildes Chili sin carne A,A6,E Brot A,A6,A3,B Gurkensalat Erdbeerjoghurt B1,B,*	Mildes Chili sin carne A,A6,E Brot A,A6,A3,B Gurkensalat Erdbeerjoghurt B1,B,*	Kartoffel-Zucchinicreme-Suppe 2,6,B1,B,E,45,* Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Marmelade hausgemacht 1
Mi.	Vollkornnuheln A,A6,D Lachssoße "Italienische Art" A,A6,B1,C,B,E,* Salat der Saison mit Kürbiskernen Salat-Dressing B1,B,E,J,45,* Obst	Nudeln A,A6,D Paprika-Kräutersoße A,A6,B1,B,E,* Reibekäse B Salat der Saison mit Kürbiskernen Salat-Dressing B1,B,E,J,45,* Obst	Nudeln A,A6,D Paprika-Kräutersoße A,A6,B1,B,E,* Reibekäse B Salat der Saison mit Kürbiskernen Salat-Dressing B1,B,E,J,45,* Obst
Do.	Linsenbratlinge A,A6,A1,D,E,J Vegetarische Gemüserahmsoße A,A6,B1,B,E,J,* Bulgur A,A6,E Tomatensalat 2,45,104 Mango-Joghurt B1,B,*	Linsenbratlinge A,A6,A1,D,E,J Vegetarische Gemüserahmsoße A,A6,B1,B,E,J,* Bulgur A,A6,E Tomatensalat 2,45,104 Mango-Joghurt B1,B,*	Putenhackbällchen A,A6,D Vegetarische Gemüserahmsoße A,A6,B1,B,E,J,* Bulgur A,A6,E Tomatensalat 2,45,104 Mango-Joghurt B1,B,*
Fr.	Salzkartoffeln Rahmspinat A,A6,B1,B,E,* Rührei B1,D,B,E Apfelkompott 2	Klare Gemüsesuppe B,E mit Suppennudeln A,A6,D Kartoffelpuffer A6,D Apfelkompott 2	Klare Gemüsesuppe B,E mit Suppennudeln A,A6,D Kartoffelpuffer A6,D Apfelkompott 2

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) geschwefelt; (9) mit Phosphat; (*) Mit Bio-Milchprodukten zubereitet (außer Butter, Käseerzeugnisse) Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A3) Roggen und Roggengerzeugnisse; (A2) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A1) Hafer und Hafererzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (C) Fisch und -erzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse; (45) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben; (104) Tomate

Für alle Allergene gilt: Spuren können nicht ausgeschlossen werden!

DE-ÖKO-006



alle mit * gekennzeichnete Speisen sind mit ausschließlich Bio-Milch, Bio-Joghurt, Bio-Quark, Bio-Sahne, Bio-Schmand zubereitet