





Schul-Speiseplan

Woche: 27.07.2026 - 31.07.2026 – KW 31 (10)



	Nährstoffoptimierte Menülinie	Vegetarische Menülinie	Lupi Menülinie
Mo.	Putengulasch (aus Biofleisch) A,A6,B1,B,E,J,* Spätzle A,A6,A5,D Karottensalat B,J,* Obst	Käsespätzle A,A6,A5,B1,D,B,E,* Karottensalat B,J,* Obst	Putengulasch (aus Biofleisch) A,A6,B1,B,E,J,* Spätzle A,A6,A5,D Karottensalat B,J,* Obst
Di.	Semmelknödel (veg.) A,A6,D,B Rahmkarottengemüse B1,B,E,* Tomatensalat 2,45,104 Kuchen	Nudeln A,A6,D Quattro-Formaggi-Soße (4-Käse-Sorten) A,A6,B1,B,E,* Tomatensalat 2,45,104 Kuchen	Schinkennudeln überbacken 1,2,9,A,A6,B1,D,B,E,* Tomatensalat 2,45,104 Kuchen 
Mi.	Gemüsecremesuppe A,A6,B1,B,E,* Bio Dinkel Backerbsen A,A5,B Kartoffel-Gemüse-Puffer 1,2,A,A1,D,45 Ajvardip B1,B,* Vanillejoghurt 6a,B1,B,*	Gemüsecremesuppe A,A6,B1,B,E,* Bio Dinkel Backerbsen A,A5,B Kartoffel-Gemüse-Puffer 1,2,A,A1,D,45 Ajvardip B1,B,* Vanillejoghurt 6a,B1,B,*	Gemüsecremesuppe A,A6,B1,B,E,* Bio Dinkel Backerbsen A,A5,B Apfelstrudel 19a,A,A1,B1,D,B Vanillesoße kalt 6a,B1,B,* 
Do.	Fleischpflanzerl kalt (Pute) A,A6,D Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Ketchup hausgemacht 2,6a,45 Cocktailtomaten 104 Obst	Käsewürfel B Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Essiggurke 4a Cocktailtomaten 104 Obst	Fleischpflanzerl kalt (Pute) A,A6,D Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Ketchup hausgemacht 2,6a,45 Cocktailtomaten 104 Obst
Fr.	Gnocchi A,A6,D Paprika-Kräutersoße A,A6,B1,B,E,* Gurkensalat Obst	Vegetarischer Nudelsalat A,A6,B1,D,B,E,J,* Brot A,A6,A3,B Obst	Vegetarischer Nudelsalat A,A6,B1,D,B,E,J,* Brot A,A6,A3,B Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4a) mit Süßungsmittel; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Phosphat; (19a) mit Milcheiweiß; (*) Mit Bio-Milchprodukten zubereitet (außer Butter, Käseerzeugnisse) Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A2) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A1) Hafer und Hafererzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier 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 10mg/l, als SO2 angegeben; (104) Tomate

Für alle Allergene gilt: Spuren können nicht ausgeschlossen werden!



alle mit * gekennzeichneten Speisen sind mit ausschließlich Bio-Milch, Bio-Joghurt, Bio-Quark, Bio-Sahne, Bio-Schmand, Bio-Beckerbsen, Bio-Putenfleisch zubereitet