



Schul-Speiseplan



Woche: 28.09.2026 - 02.10.2026 – KW 40 (5)

	Nährstoffoptimierte Menülinie	Vegetarische Menülinie	Lupi Menülinie
Mo.	Fischfilet paniert ^{A,B,J} Tomatenrisotto ^{B1,B,E} Salat der Saison Sauerrahmdressing ^{B,J,45,*} Brombeerquark ^{B1,B,*}	Schaschlikpfanne vegetarisch ^{5a,B1,B,E,*} Nudeln ^{A,A6,D} Salat der Saison Sauerrahmdressing ^{B,J,45,*} Brombeerquark ^{B1,B,*}	Kalbsgeschnetzeltes in Tomatenrahmsoße ^{A,A6,B,E,J,*} Reis Salat der Saison Sauerrahmdressing ^{B,J,45,*} Brombeerquark ^{B1,B,*}
Di.	Spinat-Käse-Spätzle ^{A,A6,B1,D,B,E,*} Tomatensalat ^{2,45,104} Obst	Kartoffelauflauf mit Gemüse ^{A,A6,B1,B,E,*} Tomatensalat ^{2,45,104} Obst	Spätzle ^{A,A6,A5,D} Gemüse-Sahnesoße ^{A,A6,B1,H,B,E,*} Tomatensalat ^{2,45,104} Obst
Mi.	Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln ^{2,6,E,J,45} Vollkornsemmel ^{A,A6,A3,A2,A1,K} Mandarinen-Apfel-Quark ^{2,B1,B,*}	Kohlrabi-Gemüseeeintopf ^{2,B1,B,45,*} Vollkornsemmel ^{A,A6,A3,A2,A1,K} Mandarinen-Apfel-Quark ^{2,B1,B,*}	Gemüsecremesuppe ^{A,A6,B1,B,E,*} Bio Dinkel Backerbsen ^{A,A5,B} Grießauflauf ^{A,A6,B1,D,B,*} Apfelkompott ²
Do.	Tortellini ^{A,A6,B1,B} Tomaten-Karotten-Bolognese ^{B1,B,E,*} Reibekäse ^B Gurkensalat Stracciatella-Joghurt ^{B1,H,B,*}	Kartoffel-Gemüse-Puffer ^{1,2,A,A1,D,45} Ajvardip ^{B1,B,*} Gurkensalat Stracciatella-Joghurt ^{B1,H,B,*}	Nudeln ^{A,A6,D} Sonnenblumenkernbolognese ^{A,A6,B1,B,E,*} Reibekäse ^B Gurkensalat Stracciatella-Joghurt ^{B1,H,B,*}
Fr.	Putengeschnetzeltes (aus Bio-Putenfleisch) in feiner Bratensoße ^{A,A6,H,E,J} Gewürzkartoffeln ^{E,J} Eisberg-Radieschen-Salat Apfelsaftdressing ^{J,45} Obst	Bunte Ebly-Pfanne ^{A,A6,E} Schnittlauch-Dip ^{B1,B,*} Eisberg-Radieschen-Salat Apfelsaftdressing ^{J,45} Obst	Putengeschnetzeltes (aus Bio-Putenfleisch) in feiner Bratensoße ^{A,A6,H,E,J} Gewürzkartoffeln ^{E,J} Eisberg-Radieschen-Salat Apfelsaftdressing ^{J,45} Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5a) mit Süßungsmitteln; (6) geschwefelt; (*) Mit Bio-Milchprodukten zubereitet (außer Butter, Käseerzeugnisse) Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizen-
erzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A2) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A1) Hafer und Hafererzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (H) Soja 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!



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