



Schul-Speiseplan

Woche: 05.10.2026 - 09.10.2026 – KW 41 (6)

mödl
CATERING für Schulen
und Kindergärten



	Nährstoffoptimierte Menülinie	Vegetarische Menülinie	Lupi Menülinie
Mo.	Gyros aus Bio-Putenfleisch ^{A,A6,E} Bulgur ^{A,A6,E} Tomatensalat ^{2,45,104} Obst	Gemüsepfanne in feiner Paprikasoße ^{A,A6,E} Bulgur ^{A,A6,E} Tomatensalat ^{2,45,104} Obst	 Gyros aus Bio-Putenfleisch ^{A,A6,E} Reis Tomatensalat ^{2,45,104} Obst
Di.	Gemüsepizza ^{A,A6,B1,B,E} Salat der Saison ^{2,B1,B,45,*} Senf-Salat-Dressing ^{B,E,J,45} Aprikosenquark ^{2,B1,B,*}	Gemüsepizza ^{A,A6,B1,B,E} Salat der Saison ^{2,B1,B,45,*} Senf-Salat-Dressing ^{B,E,J,45} Aprikosenquark ^{2,B1,B,*}	 Kürbis-Kartoffel-Suppe ^{2,B1,B,E,J,45,*} Bio Dinkel Backerbsen ^{A,A5,B} Pancakes ^{A,D,B} Apfel-Aprikosenkompott ² 
Mi.	Vollkornnudeln ^{A,A6,D} Grünkern Bolognese ^{A,A5,E} Reibekäse ^B Rote Bete Salat ^{2,45} Vanillepudding aus Bio-Milch ^{6a,B1,B,*}	Nudeln ^{A,A6,D} Grünkern Bolognese ^{A,A5,E} Reibekäse ^B Rote Bete Salat ^{2,45} Vanillepudding aus Bio-Milch ^{6a,B1,B,*}	 Schinkennudeln überbacken ^{1,2,9,A,A6,B1,D,B,*} Rote Bete Salat ^{2,45} Vanillepudding aus Bio-Milch ^{6a,B1,B,*}
Do.	Blumenkohl-Gemüseintopf ^{2,B1,B,E,45,*} Brot ^{A,A6,A3,B} Gurkensalat Mango-Joghurt ^{B1,B,*}	Kartoffel-Kürbis-Eintopf ^{E,J} Gurkensalat Mango-Joghurt ^{B1,B,*}	 Putenleberkäse ⁹ Kartoffelpüree ^{B1,B,*} Gurkensalat Mango-Joghurt ^{B1,B,*} 
Fr.	Lachslasagne "Italienische Art" ^{A,A6,B1,C,B,E,*} Salat der Saison Salat-Dressing ^{2,B1,B,E,J,45,*} Obst	Blumenkohl Käse Medaillons ^{A,A6,A2,B1,B} Paprika-Kartoffeln ^{B1,B,E,*} Salat der Saison Salat-Dressing ^{2,B1,B,E,J,45,*} Obst	 Knusperfisch "Kräuter-Käse" ^{A,D,B,J} Paprika-Kartoffeln ^{B1,B,E,*} Salat der Saison Salat-Dressing ^{2,B1,B,E,J,45,*} Obst 

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Phosphat; (*) Mit Bio-Milchprodukten zubereitet (außer Butter, Käseerzeugnisse) Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A5) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A2) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (C) Fisch und -erzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf 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

