



Schul-Speiseplan



Woche: 26.10.2026 - 30.10.2026 – KW 44 (9)

	Nährstoffoptimierte Menülinie	Vegetarische Menülinie	Lupi Menülinie
Mo.	Kartoffelknödel ^{1,2,45} Rahmsoße ^{A,A6,B1,B,E,J,*} Erbsen und Karottengemüse ^{A,A6,B1,B,E} Obst	Kartoffelknödel ^{1,2,45} Rahmsoße ^{A,A6,B1,B,E,J,*} Erbsen und Karottengemüse ^{A,A6,B1,B,E} Obst	 Kartoffelpüree ^{B1,B,*} Geflügel-Bratwurstscheiben ⁹ Blaukraut ^{2,A,A6,E} Obst
Di.	Maultaschenauflauf Allgäuer Art ^{A,A6,B1,D,B,E,*} Salat inkl. Dressing ^{2,B1,B,45,*} Erdbeerjoghurt ^{B1,B,*}	Maultaschenauflauf Allgäuer Art ^{A,A6,B1,D,B,E,*} Salat inkl. Dressing ^{2,B1,B,45,*} Erdbeerjoghurt ^{B1,B,*}	 Klare Gemüsesuppe ^{B,E} Pfannkuchenflädle ^{A,A6,D,B} Grießmus ^{A,A6,B1,B,*} Apfelkompott ² 
Mi.	Crispy Fisch ^{2,A,A6,C} Salzkartoffeln Remoulade ^{4a,B1,B,*} Gurkensalat Stracciatella-Joghurt ^{B1,H,B,*}	Gnocchi ^{A,A6,D} Karotten-Curry-Soße ^{A,A6,B1,B,E,J,*} Gurkensalat Stracciatella-Joghurt ^{B1,H,B,*}	Fischburger bestehend aus Burgerbrötchen ^A Fischburger Fisch ^{A,A6,C} Remoulade ^{4a,B1,B,*} Tomaten ¹⁰⁴ Gurkensalat Stracciatella-Joghurt ^{B1,H,B,*} 
Do.	Hähnchennuggets ^{2,A,A6} Kartoffelpüree ^{B1,B,*} Ketchup hausgemacht ^{6a} Rote Bete Salat ^{2,45} Obst	Karotten-Couscous-Bratlinge ^{A,A6,B1,D,B,E,J,*} Kartoffelpüree ^{B1,B,*} Vegetarische Gemüserahmsoße ^{A,A6,B1,B,E,J,*} Rote Bete Salat ^{2,45} Obst	Hähnchennuggets ^{2,A,A6} Kartoffelsalat ^{E,J} Ketchup hausgemacht ^{6a} Obst 
Fr.	Nudeln ^{A,A6,D} Kichererbsen in Tomatensoße ^{2,A,A6,B1,B,E,*} Salat der Saison Apfelsaftdressing ^{2,J,45} Ameisenkuchen ^{A,A6,D,H}	Reis Kürbis-Tomaten-Pfanne ^{B1,B,E,*} Salat der Saison Apfelsaftdressing ^{2,J,45} Ameisenkuchen ^{A,A6,D,H}	Gulaschsuppe mit Rindfleisch ^{A,A6,E} Vollkornbrötchen ^{A,A6,A3,A2,A1,K} Salat der Saison Apfelsaftdressing ^{2,J,45} Ameisenkuchen ^{A,A6,D,H} 

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4a) mit Süßungsmittel; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Phosphat; (*) Mit Bio-Milchprodukten zubereitet (außer Butter, Käseerzeugnisse) Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A6) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A3) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A2) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A1) Hafer und Hafererzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (C) Fisch 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

