Schul-Speiseplan

Woche: 23.11.2026 - 27.11.2026 – KW 48 (1)

mödl CATERING für Schulen und Kindergärten

	Nährstoffoptimierte Menülinie	Vegetarische Menülinie	Lupi Menülinie
Mo.	Kartoffel Grünkern Eintopf mit Paprika A,A5,E Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Bio Schokopudding B,*	Kartoffel Grünkern Eintopf mit Paprika A,A5,E Vollkornsemmel A,A6,A3,A2,A1,K Bio Schokopudding B,*	Überbackene Maultaschen vegetarisch A6,B1,D,B,E,* Salat der Saison Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Bio Schokopudding B,*
Di.	Putengeschnetzeltes (aus Bio-Putenfleisch) in Schaschliksoße 5a,A,A6,E,J,104 Bulgur A,A6,E Karottensalat B,J,* Brombeerjoghurt B1,B,*	Mildes Chili sin carne A,A6,E Brot A,A6,A3,B Brombeerjoghurt B1,B,*	Putengeschnetzeltes (aus Bio-Putenfleisch) in Schaschliksoße 5a,A,A6,E,J,104 Gewürzkartoffeln E,J Karottensalat B,J,* Brombeerjoghurt B1,B,*
Mi.	Vollkornnudeln A,A6,D Lachssoße "Italienische Art" A,A6,B1,C,B,E,* Salat der Saison Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Obst	Gemüsenuggets A,B Paprika-Kartoffeln B1,B,E,* Salat der Saison Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Obst	Nudeln A,A6,D Bolognese mit Rinderhackfleisch A,A6,E Hartkäse B Salat der Saison Salat-Dressing 2,B1,B,E,J,45,* Obst
Do.	Blumenkohl-Linsen-Curry 2,A,A6,B1,H,B,E,J,45,* Reis Erdbeerjoghurt B1,B,*	Gemüsecremesuppe A,A6,B1,B,E,* Bio Dinkel Backerbsen A,A5,B Kartoffel-Gemüsebratlinge A,A1,D,E,J Schnittlauch-Dip B1,B,* Erdbeerjoghurt B1,B,*	Gemüsecremesuppe A,A6,B1,B,E,* Bio Dinkel Backerbsen A,A5,B Pfannkuchen A,A6,B1,D,B Marmelade hausgemacht 1
Fr.	Gnocchilini A,A6,D Kürbis-Soße A,A6,B1,B,E,* Roter Wintersalat 2,B,45,* Obst	Gnocchilini A,A6,D Kürbis-Soße A,A6,B1,B,E,* Roter Wintersalat 2,B,45,* Obst	Kartoffelauflauf vegetarisch A,A6,B1,D,B,E,* Wirsing-Gemüse 2,B1,B,E,45,* Roter Wintersalat 2,B,45,* Obst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5a) mit Süßungsmitteln; (*) 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; (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-Putenfleich zubereitet