

Speiseplan vom 02.05. bis 06.05.2022

Ganztagschulen



MO	Kürbis-Cremesuppe ^(g) Chili con carne (R) mit Reis	Vegetarisch: Chili sin carne mit Reis
02.05.	Bunte Salate ^(6, g, i) , Erdbeer-Schoko-Dessert ^(g)	
DI	Nudel-Suppe ^(a, c, i, o) Chicken Nuggets (G) ^(8, a, o) mit Wedges ^(a, o) und Ketchup ⁽⁹⁾	Vegetarisch: Nuggets ^(a, c, g, i, o) mit Wedges ^(a, o) und Ketchup ⁽⁹⁾
03.05.	Bunte Salate ^(6, g, i) , frisches Obst	
MI	Tomaten-Kokos-Suppe ^(g) Semmelknödel ^(a, c, g, o) mit Champignon-Rahmsauce ^(g)	
04.05.	Bunte Salate ^(6, g, i) , Butterkuchen ^(a, c, g, o, t)	
DO	Griesklößchen-Suppe ^(a, c, g, i, o) Käsespätzle ^(a, c, g, i, o) mit Röstzwiebeln ^(a, o) und Schnittlauch	
05.05.	Bunte Salate ^(6, g, i) , Himbeer-Quark ^(g)	
FR	Möhren-Cremesuppe ^(a, g, i, o) Backfisch (F) ^(a, d, o) mit Kartoffelpüree ^(g) und Dillsauce ^(a, g, i, o)	Vegetarisch: Dinkelpuffer ^(a, c, g, i, o, p, q) mit Kartoffelpüree ^(g) und Dillsauce ^(a, g, i, o)
06.05.	Bunte Salate ^(6, g, i) , Apfel-Crumble ^(a, g, o)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

Guten Appetit.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Speiseplan vom 09.05. bis 13.05.2022

Ganztagschulen



MO	Buchstaben-Suppe (a, c, i, o) Putengeschnetzeltes (P) mit Reis und Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Rote Grütze (g) mit Vanillesauce (g)	Vegetarisch: Schnitzel (a, c, g, o, Hafer) mit Reis und Rahmsauce (g)
DI	Spargel-Cremesuppe (a, g, i, o) Rigatoni al Forno (a, c, g, i, o) Bunte Salate (6, g, i), Stracciatella-Creme (g)	
MI	Klare Suppe mit Einlage (a, c, g, i, o) Dönerteller (P) mit Fladenbrot (a, k, o) und Joghurt-Sauce (g) Bunte Salate (6, g, i), frisches Obst	Vegetarisch: Brokkoli-Blumenkohl-Gratin (a, g, o) mit Salzkartoffeln
DO	Flädle-Suppe (a, c, g, i, o) Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und Saitenwürstchen (P) (2, 3, 8) Bunte Salate (6, g, i), Erdbeer-Joghurt (g)	Vegetarisch: Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und veg. Saitenwürstchen (1, c, f, o)
FR	Maultaschen-Suppe (a, c, i, o) Kartoffelgratin (a, g, i, o) mit Erbsen-Möhren-Gemüse (g) Bunte Salate (6, g, i), Apfelkuchen (a, c, g, o)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.

Speiseplan vom 16.05. bis 20.05.2022

Ganztagschulen



MO	Backerbsen-Suppe (a, c, g, i, o) Cevapcici (R) (c) mit Reis und Tomatensauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Obst-Quark (1, 3, g)	Vegetarisch: Bällchen (a, c, f, o, Gerste) mit Reis und Tomatensauce (g)
DI	Kartoffelsuppe (a, g, i, o) Schinken-Nudeln (P) (2, 3, 8, a, c, g, o) mit Ei (c) und Röstzwiebeln (a, o) Bunte Salate (6, g, i), Schnecken-Nudeln (a, c, g, o)	Vegetarisch: Vollkornnudeln (a, c, g, o, p) mit Ei (c) und Röstzwiebeln (a, o)
MI	Nudelsuppe (a, c, i, o) Gnoccis (a, c, o) mit Spinat-Frischkäse-Sauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, i), frisches Obst	
DO	Petersilienwurzel-Suppe (g) Cordon Bleu (P) (1, 2, 3, 4, 8, a, g, o) mit Spätzle (a, c, o) und Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Honig-Joghurt (g)	Vegetarisch: Cordon Bleu (1, a, c, g, o, Hafer) mit Spätzle (a, c, o) und Rahmsauce (g)
FR	Erbsen-Suppe (g) Kartoffelpuffer mit Apfelmus (3) Bunte Salate (6, g, i), Möhrenkuchen (a, c, g, o, s)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.

Speiseplan vom 23.05. bis 27.05.2022

Ganztagschulen



MO	Minestrone Spaghetti ^(a, c, o) Bolognese (R) mit Parmesan ^(g) Bunte Salate ^(6, g, i) , Tirami-Su ^(a, c, g, o)	Vegetarisch: Spaghetti ^(a, c, o) mit Tomatensauce ^(g) und Parmesan ^(g)
DI	Buchstaben-Suppe ^(a, c, i, o) Gulasch (P) mit Basmati-Reis Bunte Salate ^(6, g, i) , Kirsch-Kuchen aus Dinkel-Vollkorn ^(a, c, g, o, p)	Vegetarisch: Soja-Gulasch ⁽ⁱ⁾ mit Basmati-Reis
MI	Klare Suppe mit Einlage ^(a, c, g, i, o) Gratinierter Blumenkohl ^(a, g, i, o) mit Salzkartoffeln und Bechamelsauce ^(a, g, i, o) Bunte Salate ^(6, g, i) , Erdbeer-Quark ^(g)	
DO	Feiertag	
FR	Spargel-Cremesuppe ^(g) Pfannkuchen ^(a, c, g, o) mit Apfelmus ⁽³⁾ Bunte Salate ^(6, g, i)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewacht	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.