

Speiseplan vom 03.10. bis 07.10.2022

Ganztagschulen



MO

Feiertag

03.10.

DI

Rote-Linsen-Suppe ⁽ⁱ⁾

Hackbällchen (R) ^(a, c, o) mit Nudeln ^(a, o) und Tomatensauce ^(g)

Vegetarisch: Falafel ^(a, o) mit Nudeln ^(a, o)

04.10.

Bunte Salate ^(6, g, i), Brownies ^(a, c, g, o)

und Tomatensauce ^(g)

MI

Maultaschen-Suppe ^(a, c, i, o)

Schnitzel Wiener Art (P) ^(a, c, o) mit Kartoffelgratin ^(a, g, i, o) und Sauce ^(R, i)

Vegetarisch: Milchschnitzel ^(a, c, g, o, Hafer) mit

05.10.

Bunte Salate ^(6, g, i), frisches Obst

Kartoffelgratin ^(a, g, i, o) und Sauce ⁽ⁱ⁾

DO

Backerbsen-Suppe ^(a, c, g, i, o)

Spaghetti ^(a, c, o) mit grüner Sauce ^(a, g, o) und Parmesan ^(g)

06.10.

Bunte Salate ^(6, g, i), Heidelbeer-Joghurt ^(g)

FR

Nudel-Suppe ^(a, c, i, o)

Blumenkohlaler ^(a, g, o) mit Salzkartoffeln und Käse-Sauce ^(a, g, o)

07.10.

Bunte Salate ^(6, g, i), Aprikosen-Schnitte ^(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 10.10. bis 14.10.2022

Ganztagschulen



MO	Klare Gemüsesuppe ⁽ⁱ⁾ mit Croutons ^(a, c, g, o) Chicken Nuggets ^(G) ^(8, a, o) mit Wedges ^(a, o) und Ketchup ⁽⁹⁾ 10.10. Bunte Salate ^(6, g, i) , Honig-Joghurt mit Knusperflocken ^(a, g, o, Hafer)	Vegetarisch: Nuggets ^(a, c, g, i, o) mit Wedges ^(a, o) und Ketchup ⁽⁹⁾
DI	Grießklößchen-Suppe ^(a, c, o) Fleischkühle ^(R) mit Brokkoli-Blumenkohl-Gratin ^(a, g, o) und Nudeln ^(a, o) 11.10. Bunte Salate ^(6, g, i) , frisches Obst	Vegetarisch: Brokkoli-Blumenkohl-Gratin ^(a, g, o) mit Nudeln ^(a, o)
MI	Deftige Kartoffelsuppe ^(g, i) Kaiserschmarrn ^(a, c, g, o) mit Apfelmus ⁽³⁾ 12.10. Bunte Salate ^(6, g, i)	
DO	Buchstaben-Suppe ^(a, c, g, i, o) Würstchen ^(P) ^(2, 3, 8, i) mit Kartoffelpüree ^(g) und Sauce ^(R, i) 13.10. Bunte Salate ^(6, g, i) , Dinkel-Vollkorn-Nußschnecken ^(a, c, g, o, p, s)	Vegetarisch: Würstchen ^(c) mit Kartoffelpüree ^(g) und Sauce
FR	Mais-Cremesuppe ^(g, i) Ravioli ^(a, c, g, o) mit Tomatensauce ^(g) 14.10. Bunte Salate ^(6, g, i) , Zwetschgen-Crumble ^(a, o)	

Änderungen vorbehalten.

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

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (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.

Speiseplan vom 17.10. bis 21.10.2022

Ganztagschulen



MO

Sternchen-Suppe (a, c, g, i, o)
Spinatknödel (a, c, g, o) mit Käsesauce (a, g, o)

17.10. Bunte Salate (6, g, i), Quarkspeise (g)

DI

Petersilienwurzel-Suppe (g, i)
Chili con Carne (R) mit Reis

18.10. Bunte Salate (6, g, i), Zitronen-Joghurt (g)

Vegetarisch: Chili sin carne mit Reis

MI

Erbsen-Cremesuppe (g, i) mit Minze
Döner-Teller (P) mit Fladenbrot (a, k, o) und Joghurt-Sauce (g)

19.10. Bunte Salate (6, g, i), Muffins (a, c, g, o)

Vegetarisch: Grünkern-Küchle (a, c, g, i, o, q) mit
Salzkartoffeln und Sauce

DO

Grießklößchen-Suppe (a, c, g, i, o)
Schweizer Makkaroni-Auflauf mit Käse (a, g, i, o)

20.10. Bunte Salate (6, g, i), frisches Obst

FR

Buchstaben-Suppe (a, c, g, i, o)
Backfisch (F) (a, d, g, j, o) mit Kartoffelecken und Dillsauce (a, g, i, o)

21.10. Bunte Salate (6, g, i), Schoko-Creme (g)

Vegetarisch: Gemüseküchle (a, c, o) mit
Kartoffelecken und Dillsauce (a, g, i, o)

Änderungen vorbehalten.

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

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (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 24.10. bis 28.10.2022

Ganztagschulen



MO 24.10.	Flädle-Suppe (a, c, g, i, o) Schnitzel Natur (P) (a, o) mit Kartoffelgratin (a, g, o) und Rahm-Sauce (g) Bunte Salate (6, g, i), frisches Obst	Vegetarisch: Milchschnitzel (a, c, g, o, Hafer) mit Kartoffelgratin (a, g, o) und Rahm-Sauce (g)
DI 25.10.	Kürbis-Cremesuppe (g, i) Rigatoni (a, c, o) mit Schinken-Käse-Sahnesauce (P) (2, 3, 8, a, g, o) Bunte Salate (6, g, i), Kirsch-Joghurt (g)	Vegetarisch: Rigatoni (a, c, o) mit Käse-Sahnesauce (a, g, o)
MI 26.10.	Tomaten-Kokos-Suppe (g) Gnoccis (a, o) mit Spinatcreme (a, g, o) und Parmesan (g) Bunte Salate (6, g, i), Tirami-Su (a, c, g, o)	
DO 27.10.	Nudel-Suppe (a, c, i, o) Grat. Hähnchenbrust (G) (g) mit Nudeln (a, c, o) und Tomatensauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Zitronen-Kuchen (a, c, g, o)	Vegetarisch: Zucchini-puffer (a, c, o) mit Nudeln (a, c, o) und Tomatensauce (g)
FR 28.10.	Deftige Linsensuppe (a, g, i, o) Dampfnudeln (a, c, g, o) mit Vanillesauce (g) Bunte Salate (6, g, i)	

Änderungen vorbehalten.

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

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (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.