

Menüplan für KW 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 04.08.2025	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen 	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat 	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 05.08.2025	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Drei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu Balkangemüse und Schmand-Dip 	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) 	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 06.08.2025	Linsensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat  	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse 	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 07.08.2025	Steckrübensuppe	Bunter Nudelaufwurf mit BIO Gemüse  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Senfdressing 	BIO Milchpudding Vanille 
Freitag, 08.08.2025	Paprikasamtuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat  	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Mais-Paprikasalat 	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Mais-Paprikasalat 	Früchtequark Dessert Erdbeere

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigelegtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 04.08.2025	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse A,A1,A3,D,G G,1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen A,A1,A3,G,1 A,A1 G,I	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat A,A1,A3,G 3	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat A,A1 G,12 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 05.08.2025	Grießsuppe A,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse A,A1 G,I G,12	Drei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu Balkangemüse und Schmand-Dip C G G	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) A,A1,A3,I,1 A,A1,C,12 2,3,8,12	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce A,A1,C,G G	Fruchtquark-Dessert Birne G
Mittwoch, 06.08.2025	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat C,G G,1	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse G G,I,1,2	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat A,A1 A,A1,A3,I G,1	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat A,A1,A3,G,I,1 G,1	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 07.08.2025	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse A,A1,G,I	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat A,A1 12 G,12 1	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse C A,A1,A3,G,I G,1,2	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Senfdressing G J,1,2,4	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 08.08.2025	Paprikasamtuppe A,A1,A3,G,I	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat A,A1,8 A,A1 J,L,5	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse A,A1,D,G,J A,A1,A3,G,I 1,2 G,I,1,2	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Mais-Paprikasalat A,A1,A3,G,I A,A1 J,L,5	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Mais-Paprikasalat A,A1,C A,A1,A3,G,I,2,3 J,L,5	Fruchtquark Dessert Erdbeere G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 04.08.2025	Lauchcremesuppe kJ 83 / kcal 20 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,0	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen	Kartoffellauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat	BIO Milchpudding Schoko kJ 360 / kcal 86 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
Dienstag, 05.08.2025	Grießsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Vollkorn Penne mit Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse	Drei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu Balkangemüse und Schmand-Dip	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein)	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 12,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
Mittwoch, 06.08.2025	Linsensuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,2	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat	Stracciatella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1
Donnerstag, 07.08.2025	Steckrübensuppe kJ 69 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Ersengemüse	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Senfdressing	BIO Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1

Menüplan für KW 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Freitag, 08.08.2025	Paprikasamtsuppe kJ 116 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Sechs Chicken Nuggets mit kJ 753 / kcal 180 / Fett 8,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 0,9	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Bandnudeln mit kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Früchtequark Dessert Erdbeere kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Kräutersauce dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Basilikum-Pestosauce dazu kJ 269 / kcal 64 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	
		BIO Bulgur und kJ 619 / kcal 148 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 29,6 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 4,3 / Eiweiß 3,9 / Salz 3,6	Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und kJ 358 / kcal 85 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7	Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	
		Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5			

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 11.08.2025	Königinsuppe	Vier Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Karottensalat	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	Eine vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese	Milchpudding Vanille
		 				
Dienstag, 12.08.2025	Champignonrahmsuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat	Rindersaftgulasch mit BIO Basmati-Reis dazu Kaisergemüse	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat	Käsemakkaroni dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
		 				
Mittwoch, 13.08.2025	Buchstaben Suppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelpartoffeln	Ein Seelachs Filet natur in Dillsauce dazu Farfalle und Brokkoligemüse	Drei Eierpfannkuchen Natur mit Bolognesesauce (Rind) dazu Blattsalat mit Kräuter dressing	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit BIO Gnocchi	Erdbeerjoghurt
		 				
Donnerstag, 14.08.2025	Tomatencremesuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Blattsalat mit Senfdressing	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Makkaroni und Mischgemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit Kartoffelsalat	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce	Pfirsich-Maracuja Joghurt
		 				
Freitag, 15.08.2025	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in Geflügel-Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Rahmgemüse	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Mais-Paprikasalat	Vegetarischer Maultaschenauflauf	Früchtequark Kirsche
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 11.08.2025	Königinsuppe G,I	Vier Fischstäbchen paniert mit A,A1,D	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in A,A1,C,I	Eine vegane mediterrane Spinatstange mit A,A1,G,3	Milchpudding Vanille G
		Kräutersauce dazu A,A1,A3,G	BIO Vollkorn-Fusilli und A,A1	Gemüsebrühe dazu A,A1,I,4	Schmand-Dip dazu G	
		Kartoffelpüree und G,1	Karottensalat 2,3	Kartoffelsalat J,I,2	Gemüsebolognese G,I,12	
		Erbsengemüse mit BIO Erbsen G,1,2				
Dienstag, 12.08.2025	Champignonrahmsuppe G	Ein Hähnchenbrustfilet natur in A,A1,A3,F,I	Rindersaftgulasch mit A,A1,A3,F,I	Ein Schweinesteak natur in A,A1	Käsemakkaroni dazu A,A1,A3,C,G	Buttermilch Dessert G
		Rahmsauce dazu A,A1,A3,G	BIO Basmati-Reis dazu G,I,1	feiner Sauce dazu A,A1,A3,I	Blattsalat mit A,A1,C,G,J,L,5	Vanilla-Birne
		BIO Knöpfe und Gurkensalat 1	Kaisergemüse G,I,1	Fusilli und A,A1,C	Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	
				Gurkensalat 1		
Mittwoch, 13.08.2025	Buchstaben Suppe A,A1,C A,A1,I,4	Ein Spinat-Dinkel-Knisperlätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I	Ein Seelachs Filet natur in A,A1,A3,G,I	Drei Eierpannkuchen Natur mit A,A1,C,G	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit BIO Gnocchi A,I,2,3,12	Erdbeerrjoghurt G
		Blumenkohl in Hollandaise und C,G,I	Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I	Bolognesesauce (Rind) dazu 12		
		BIO Würfelkartoffeln	Farfalle und A,A1	Blattsalat mit G,I,1,2		
			Brokkoligemüse G,I,1,2	Kräuter dressing 1,2,4		
Donnerstag, 14.08.2025	Tomatencremesuppe G,I	BIO Gemüsegulasch dazu G	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,8	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in 2,3,8	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce G	Pfirsich-Maracuja Joghurt G
		BIO Vollkorn-Fusilli und A,A1	Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1	feiner Sauce mit A,A1,A3,I		
		Blattsalat mit J,I,2,4	Makkaroni und A,A1,C	Kartoffelsalat J,I,2		
		Senf dressing	Mischgemüse G,1,2			
Freitag, 15.08.2025	Gemüsebrühe mit Brunoise A,A1,I,4	Acht Vegane Sojabällchen mit F	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in 1,2,3,8	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu A,A1,A3,C,G,2,3	Vegetarischer Maultaschenauflauf A,A1,C,G,I	Früchtequark Kirsche G
		Paprika-Dip dazu G,2,3	Geflügel-Kräutersauce dazu A,A1,A3	Mais-Paprikasalat J,I,L,5		
		BIO Basmati-Reis und	Kartoffelpüree und G,1			
		Mais-Paprikasalat J,L,5	Rahmgemüse A,A1,A3,G,I			

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule		Menü 2 - Schule		Menü 3 - Schule		Menü 4 - Schule		Dessert Schule	
Montag, 11.08.2025	Königinsuppe	kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Vier Fischstäbchen paniert mit	kJ 795 / kcal 190 / Fett 8,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 13,0 / Salz 0,8	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	kJ 480 / kcal 115 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,5 / Salz 0,1	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in	kJ 925 / kcal 221 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 29,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,5	Eine vegane mediterrane Spinatstange mit	kJ 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 28,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,0	Milchpudding Vanille	kJ 326 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
			Kräutersauce dazu	kJ 174 / kcal 42 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	BIO Vollkorn-Fusilli und	kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	Gemüsebrühe dazu	kJ 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3	Schmand-Dip dazu	kJ 1004 / kcal 240 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1		
			Kartoffelpüree und	kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Karottensalat	kJ 343 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	Kartoffelsalat	kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0	Gemüsebolognese	kJ 151 / kcal 36 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7		
			Erbsengemüse mit BIO Erbsen	kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 12,1 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,3								
Dienstag, 12.08.2025	Champignonrahmsuppe	kJ 74 / kcal 18 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Rindersaftgulasch mit	kJ 440 / kcal 105 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,9 / Salz 0,4	Ein Schweinesteak natur in	kJ 523 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Käsemakkaroni dazu	kJ 666 / kcal 159 / Fett 7,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 14,8 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 7,6 / Salz 0,6	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne	kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 16,5 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2
			Rahmsauce dazu	kJ 141 / kcal 34 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	BIO Basmati-Reis dazu	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	feiner Sauce dazu	kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
			BIO Knöpfe und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Kaisergemüse	kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,5	Fusilli und	kJ 604 / kcal 144 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 28,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,2	Joghurt dressing	kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6		
			Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8			Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8				
Mittwoch, 13.08.2025	Buchstaben	kJ 1556 / kcal 372 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 68,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 0,1	Ein Spinat-Dinkel-Knusperpaniert dazu	kJ 979 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Ein Seelachs Filet natur in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Drei Eierpfannkuchen Natur mit	kJ 728 / kcal 174 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 0,4	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit BIO Gnocchi	kJ 302 / kcal 72 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,5	Erdbeerjoghurt	kJ 414 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
			Blumenkohl in Hollandaise und	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,0	Dillsauce dazu	kJ 267 / kcal 64 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Bolognesesauce (Rind) dazu	kJ 464 / kcal 111 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 11,2 / Salz 0,3				
			BIO Würfelpkartoffeln	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	Farfalle und	kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0				
					Brokkoligemüse	kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5	Kräuterdressing	kJ 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3				
Donnerstag, 14.08.2025	Tomatencremesuppe	kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,6	BIO Gemüsegulasch dazu	kJ 262 / kcal 63 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 1,9 / Salz 2,8	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit	kJ 540 / kcal 129 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,3	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in	kJ 828 / kcal 198 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,3	Kaiserschmarrn mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Pfirsich-Maracuja Joghurt	kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
			BIO Vollkorn-Fusilli und	kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	Rahmsauce dazu	kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	feiner Sauce mit	kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Vanillasauce	kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
			Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Makkaroni und	kJ 503 / kcal 120 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 23,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,1	Kartoffelsalat	kJ 503 / kcal 120 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0				
			Senfdressing	kJ 649 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Mischgemüse	kJ 174 / kcal 42 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,4						

Menüplan für KW 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule		Menü 2 - Schule		Menü 3 - Schule		Menü 4 - Schule		Dessert Schule	
Freitag, 15.08.2025	Gemüsebrühe mit Brunoise	kJ 17 / kcal 4 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,0	Acht Vegane Sojabällchen mit	kJ 724 / kcal 173 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,9 / Eiweiß 16,3 / Salz 1,5	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in	kJ 720 / kcal 172 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu	kJ 959 / kcal 229 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 10,3 / Salz 1,0	Vegetarischer Maultaschenauflauf	kJ 520 / kcal 124 / Fett 5,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 12,3 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,8 / Salz 1,3	Früchtequark Kirsche	kJ 506 / kcal 121 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 6,5 / Salz 0,1
			Paprika-Dip dazu	kJ 400 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	Geflügel-Kräutersauce dazu	kJ 6 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Mais-Paprikasalat	kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9				
			BIO Basmati-Reis und	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Kartoffelpüree und	kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3						
			Mais-Paprikasalat	kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Rahmgemüse	kJ 317 / kcal 76 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 7,4 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2						

Menüplan für KW 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 18.08.2025	Karottencremesuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Putencurry "Bombay" mit BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse	Rigatoni mit Carbonarasauce (Schwein) dazu BIO Reibekäse und Bohnensalat	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce	Erdbeeryoghurt
		 				
Dienstag, 19.08.2025	Bärlauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Fusilli mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Bandnudeln und Kaisergemüse	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat	Ein Gemüseschnitzel paniert mit Tomatensauce dazu Hörnchennudeln und Karottensalat	BIO Milchpudding Schoko
		 				
Mittwoch, 20.08.2025	Grünkernsuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Bohnengemüse	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu Farfalle und Sommergemüse	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu Bratkartoffeln	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing	Fruchtjoghurt Heidelbeere
		 				
Donnerstag, 21.08.2025	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Leipziger Allerlei	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat	Milchpudding Butterkeks
		 				
Freitag, 22.08.2025	Linsensuppe	BIO Penne mit BIO Käsesauce dazu BIO Reibekäse und Karottensalat	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Rosenkohlgemüse	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane
						

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 18.08.2025	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,1,2	Putencurry "Bombay" mit G BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse G,I,1,2	Rigatoni mit A,A1 Carbonarasauce A,A1,A3,G,I,2,3 (Schwein) dazu BIO Reibekäse und G,12 Bohnensalat	Drei Eierpfannkuchen mit A,A1,C,G Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Erdbeeryoghurt G
Dienstag, 19.08.2025	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce G dazu Reibekäse G,12	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,A3,G,I Bandnudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1	Rindergeschnetzeltes A,A1,A3,F,J,9 Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und G,1 Karottensalat	Ein Gemüseschnitzel A,A1,A4 paniert mit Tomatensauce dazu Hörnchennudeln und A,A1,C Karottensalat G,1	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 20.08.2025	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Käsespätzle G,I dazu Bohnergemüse	Hähnchengeschnetzeltes A,A1,A3,G in Zitronensauce dazu Farfalle und A,A1 Sommergemüse G	Straßburger Wurstsalat G,J,1,2,3,4,8,9,12 (Schwein) dazu Bratkartoffeln	Eine gefüllte Paprika in A,G,2 Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,2,4	Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Donnerstag, 21.08.2025	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Gurkensalat 1	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) 12 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I Kräuterkartoffeln (BIO 1,2 Kartoffeln) und Leipziger Allerlei G,1,2	Kartoffel-Auflauf mit A,A1,A3,G,I,1,12 buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat 1	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Freitag, 22.08.2025	Linsensuppe A,A1,I,1,4	BIO Penne mit A,A1 BIO Käsesauce dazu G,I BIO Reibekäse und G,12 Karottensalat G,1	Ein Pangasiusfilet natur in A,A1,A3,G,I Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und G,I,1,2 Brokkoligemüse	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und G,I,1,2 Rosenkohlgemüse	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,C,G dazu Blattsalat mit 1,2,4 Kräuterdressing	Fruchtjoghurt G Kirsch-Banane

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 18.08.2025	Karottencremesuppe kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Ein Seelachsfilet natur in	Putencurry "Bombay" mit	Rigatoni mit	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu	Erdbeerrjoghurt kJ 414 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Kräutersauce dazu	BIO Vollkorn-Reis dazu	Carbonarasauce (Schwein) dazu	Vanillasauce	
		BIO Salzkartoffeln und	Asiagemüse	BIO Reibekäse und		
		Erbsengemüse (BIO Erbsen)		Bohnensalat		
Dienstag, 19.08.2025	Bärlauchcremesuppe kJ 165 / kcal 40 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Vollkorn-Fusilli mit	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu	Ein Gemüseschnitzel paniert mit	BIO Milchpudding Schoko kJ 360 / kcal 86 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu	Paprikasauce dazu	BIO Basmati-Reis und	Tomatensauce dazu	
		Reibekäse	Bandnudeln und	Karottensalat	Hörnchennudeln und	
			Kaisergemüse		Karottensalat	
Mittwoch, 20.08.2025	Grünkernsuppe kJ 169 / kcal 40 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,4	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu	Eine gefüllte Paprika in	Fruchtojoghurt Heidelbeere kJ 440 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
		Bohnengemüse	Farfalle und	Bratkartoffeln	Kräutersauce dazu	
			Sommergemüse		BIO Basmati-Reis und	
					Blattsalat mit	
Donnerstag, 21.08.2025	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,6	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu	BIO Spaghetti mit	Eine Kohlroulade (Schwein) in	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu	Milchpudding Butterkeks kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
		BIO Fusilli und	Bolognesesauce (Rind) dazu	feiner Sauce dazu	Gurkensalat	
		Gurkensalat	Reibekäse und	Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und		
			Gurkensalat	Leipziger Allerlei		

Menüplan für KW 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule		Menü 2 - Schule		Menü 3 - Schule		Menü 4 - Schule		Dessert Schule	
Freitag, 22.08.2025	Linsensuppe	kJ 108 / kcal 26 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,2	BIO Penne mit	kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	Ein Pangasiusfilet natur in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu	kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu	kJ 616 / kcal 147 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 13,6 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 6,4 / Salz 0,7	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane	kJ 402 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,0
			BIO Käsesauce dazu	kJ 510 / kcal 122 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 4,9 / Salz 1,0	Dillsauce dazu	kJ 267 / kcal 64 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	BIO Knöpfe und	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
			BIO Reibekäse und	kJ 1431 / kcal 342 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	BIO Salzkartoffeln und	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	Rosenkohlgemüse	kJ 216 / kcal 52 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 4,5 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,6	Kräuterdressing	kJ 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3		
			Karottensalat	kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Brokkoligemüse	kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5						

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 35 von 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 25.08.2025	Brokkolicremesuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Hörnchennudeln und Romanobohnengemüse 	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce 	Pudding Schokolade
Dienstag, 26.08.2025	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse 	Farfalle mit Möhrenbolognese dazu Blattsalat mit Senfdressing 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Mittwoch, 27.08.2025	Tomatencremesuppe	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu Gurkensalat  	Ein Putenschnitzel paniert mit Champignonrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Sommergemüse 	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Gurkensalat 	BIO Spaghetti mit Basilikum-Pestosauce dazu BIO Reibekäse 	Milchpudding Butterkeks 
Donnerstag, 28.08.2025	Eiermuschelsuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe Vollkornbrot  	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat 	Linzen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Mais-Paprikasalat 	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel
Freitag, 29.08.2025	Zucchinicremesuppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Penne und Blattsalat mit Kräuterdressing  	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und ZucchiniGemüse 	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffel-Gurkensalat 	BIO Salzkartoffeln dazu Paprika-Dip und Blattsalat mit Kräuterdressing 	Fruchtjoghurt Mango

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 35 von 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 25.08.2025	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 BIO Basmati-Reis und Bohnensalat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I Hörnchennudeln und A,A1,C Romanobohnengemüse G,I,1	Drei Eierpfannkuchen mit A,A1,C,G Blaubeerfüllung dazu G Vanillasauce	Pudding Schokolade G
Dienstag, 26.08.2025	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu A,A1,A3,C,G,I,12 Karottensalat G,1	Ein Schweineschnitzel paniert mit A,A1 Bratensauce dazu A,A1,A3,I BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse G,I,1	Farfalle mit A,A1 Möhrenbolognese dazu A,A3,F,1,12 Blattsalat mit Senfdressing J,1,2,4	Fruchtquark Dessert Mandarine G
Mittwoch, 27.08.2025	Tomatencremesuppe G,I	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu A Gurkensalat 1	Ein Putenschnitzel paniert mit A,A1 Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Salzkartoffeln und Sommergemüse G	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu A,A1,A3,C,G,2,3 Gurkensalat 1	BIO Spaghetti mit A,A1 Basilikum-Pestosauce dazu A,A1,A3,G,I,2,3 BIO Reibekäse G,12	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Donnerstag, 28.08.2025	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Lachs-Kartoffelsuppe dazu A,A1,D,G,I,4 eine Scheibe Vollkornbrot A,A1,A2,A4	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,12 BIO Basmati-Reis dazu J,L,5 Mais-Paprikasalat	Linsen mit A,A1,A3,I,1 Spätzle dazu A,A1,C,12 zwei Saitenwürste (Schwein) 2,3,8,12	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu A,A1,A3,C,G,I Mais-Paprikasalat J,L,5	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel G
Freitag, 29.08.2025	Zucchini-cremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu I,12 BIO Penne und A,A1 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,2,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit A,A1,C,D,J Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini-gemüse G	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in 2 Bratensauce dazu A,A1,A3,I Kartoffel-Gurkensalat J,1,2	BIO Salzkartoffeln dazu G,2,3 Paprika-Dip und Blattsalat mit Kräuterdressing 1,2,4	Fruchtjoghurt Mango G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule		Menü 2 - Schule		Menü 3 - Schule		Menü 4 - Schule		Dessert Schule	
Montag, 25.08.2025	Brokkolicremesuppe	kJ 108 / kcal 26 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Zwei Eier mit	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Schweinegeschnetzeltes dazu	kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu	kJ 695 / kcal 166 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 28,9 / davon Zucker 12,0 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,4	Pudding Schokolade	kJ 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,6 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
			BIO Rahmspinat dazu	kJ 265 / kcal 63 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 2,7 / Salz 1,0	Rahmsauce dazu	kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Hörnchennudeln und	kJ 531 / kcal 127 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 23,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,1 / Salz 0,1	Vanillasauce	kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
			BIO Salzkartoffeln	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	BIO Basmati-Reis und	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Romanbohnenmischsalat	kJ 144 / kcal 34 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5				
					Bohnensalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0						
Dienstag, 26.08.2025	Kohlrabisüppchen	kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,3	BIO Rote-Linsensolognese mit	kJ 287 / kcal 69 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 3,7	Makaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu	kJ 584 / kcal 139 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 8,3 / Salz 0,3	Ein Schweineschnitzel paniert mit	kJ 1008 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Farfalle mit	kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Fruchtquark Dessert Mandarine	kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Rigatoni dazu	kJ 582 / kcal 139 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,3	Karottensalat	kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bratensauce dazu	kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Möhrenbolognese dazu	kJ 197 / kcal 47 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,7		
			Reibekäse	kJ 1264 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3			BIO Salzkartoffeln und	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	Blattsalat mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
							Kaisergemüse	kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,5	Senfdressing	kJ 649 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2		
Mittwoch, 27.08.2025	Tomatencremesuppe	kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,6	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit	kJ 97 / kcal 23 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,6	Ein Putenschnitzel paniert mit	kJ 866 / kcal 207 / Fett 7,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 19,6 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,7 / Salz 1,4	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu	kJ 959 / kcal 229 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 10,3 / Salz 1,0	BIO Spaghetti mit	kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Milchpudding Butterkeks	kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
			BIO Gnocchi dazu	kJ 639 / kcal 153 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 32,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,8 / Salz 0,2	Champignonrahmsauce	kJ 202 / kcal 48 / Fett 4,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,2	Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Basilikum-Pestosauce dazu	kJ 269 / kcal 64 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6		
			Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	BIO Salzkartoffeln und	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1			BIO Reibekäse	kJ 1550 / kcal 373 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 29,0 / Salz 0,6		
					Sommergemüse	kJ 238 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 3,6 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,8						
Donnerstag, 28.08.2025	Eiermuschelsuppe	kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,										

Menüplan für KW 35 von 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Freitag, 29.08.2025	Zucchini-cremesuppe kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,6	Sechs Kibbelinge in Backteig mit kJ 845 / kcal 202 / Fett 9,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 17,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,2 / Salz 0,9	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,0	BIO Salzkartoffeln dazu kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	Fruchtjoghurt Mango kJ 422 / kcal 100 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
		BIO Penne und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Bratensauce dazu kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Paprika-Dip und kJ 411 / kcal 98 / Fett 6,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 4,4 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,2	
		Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Würfelkartoffeln und kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	Kartoffel-Gurkensalat kJ 315 / kcal 75 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 10,7 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,6	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		Kräuterdressing kJ 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	Zucchini-gemüse kJ 101 / kcal 24 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,3		Kräuterdressing kJ 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	