


























Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 02.02.2026	Karottencremesuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Putencurry "Bombay" mit BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse	Gulaschsuppe dazu ein BIO Knusperbrötchen und Bohnensalat	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce	Erdbeerjoghurt
		 				
Dienstag, 03.02.2026	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 Wedges und Karottensalat	BIO Milchpudding Schoko
		 				
Mittwoch, 04.02.2026	Grünkernsuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Zwei Thüringer Rostbratwürste (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bayerisch Kraut	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing	Fruchtjoghurt Heidelbeere
		 				
Donnerstag, 05.02.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohngengemüse	Putengyros mit Paprikareis dazu hausgemachtes Tzaziki und Krautsalat	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Leipziger Allerlei	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat	Ein Donut gezuckert
		 				
Freitag, 06.02.2026	Linsensuppe	BIO Penne mit BIO Käsesauce dazu Karottensalat	Ein Seelachsfilet paniert mit BIO Salzkartoffeln dazu Remoulade und Blattsalat mit Kräuterdressing	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 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 02.02.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO G,I,1,2 Erbsen)	Putencurry "Bombay" mit A,A1,A3,G,I BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse G,I,1,2	Gulaschsuppe dazu A,A1,A3,G,I ein BIO Knusperbrötchen und A,A1,A3 Bohnensalat 2	Drei Eierpannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Erdbeerjoghurt G
Dienstag, 03.02.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce G,I dazu Reibekäse G,12	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,G,I Bandnudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1	Rindergeschnetzeltes A,A1,A3,F,I,J,1,9 Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat G,I,1,4	Ein Gemüseschnitzel paniert mit A,A1,A4 Tomatensauce dazu Wedges und A,A1 Karottensalat G,I,1,4	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 04.02.2026	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Käsespätzle A,A1,C,G,I dazu Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4	Zwei Thüringer 8,12 Rostbratwürste (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Bayerisch Kraut I	Eine gefüllte Paprika in A,A1,G,2 Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Donnerstag, 05.02.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1 Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Bohnengemüse G,I	Putengyros mit Paprikareis dazu I hausgemachtes Tzaziki G und Krautsalat 3	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1 Kräuterkartoffeln (BIO 1,2 Kartoffeln) und Leipziger Allerlei G,I,1,2	Kartoffel-Auflauf mit A,A1,A3,G,I,1,12 buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat 1,4	Ein Donut gezuckert A,A1,F,G
Freitag, 06.02.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	BIO Penne mit A,A1 BIO Käsesauce dazu G,I Karottensalat G,I,1,4	Ein Seelachsfilet paniert mit BIO Salzkartoffeln dazu Remoulade und A,A1,C,J,1,9 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I,1 in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und A,A1,C Rosenkohlgemüse G,I,1,2	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,C,G,I dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtjoghurt G,3 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 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026



























	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 02.02.2026	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 Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Putencurry "Bombay" mit BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse	Gulaschsuppe dazu ein BIO Knusperbrötchen und Bohnensalat	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce 	Erdbeerjoghurt 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
Dienstag, 03.02.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,2	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 Wedges und Karottensalat	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
Mittwoch, 04.02.2026	Grünkernsuppe kJ 187 / kcal 45 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Zwei Thüringer Rostbratwürste (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bayerisch Kraut	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing	Fruchtjoghurt 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
Donnerstag, 05.02.2026	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohngemüse	Putengyros mit Paprikareis dazu hausgemachtes Tzaziki und Krautsalat	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Leipziger Allerlei	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat	Ein Donut gezuckert 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

Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule		Menü 2 - Schule		Menü 3 - Schule		Menü 4 - Schule		Dessert Schule	
Freitag, 06.02.2026	Linsensuppe	<div>kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5</div>	BIO Penne mit	<div>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</div>	Ein Seelachsfilet paniert mit	<div>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</div>	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu	<div>kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,8</div>	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu	<div>kJ 326 / kcal 78 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,4</div>	Fruchtojoghurt Kirsch-Banane	<div>kJ 405 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1</div>
			BIO Käsesauce dazu	<div>kJ 469 / kcal 112 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,0 / Salz 1,0</div>	BIO Salzkartoffeln dazu	<div>kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3</div>	BIO Knöpfe und	<div>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</div>	Blattsalat mit	<div>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</div>		
			Karottensalat	<div>kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0</div>	Remoulade und	<div>kJ 1963 / kcal 477 / Fett 50,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3</div>	Rosenkohlgemüse	<div>kJ 194 / kcal 46 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,3</div>	Kräuterdressing	<div>kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3</div>		
					Blattsalat mit	<div>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</div>						
					Kräuterdressing	<div>kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3</div>						

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

Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 09.02.2026	Brokkolicremesuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnensalat	Eine Rinderfrikadelle in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce	Pudding Schokolade
		 				
Dienstag, 10.02.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Ketchup und Ratatouille Gemüse	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Karottensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
		 				
Mittwoch, 11.02.2026	Tomatencremesuppe	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu Gurkensalat	Ein Putenschnitzel paniert mit Champignonrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Wirsingrahmgemüse	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Basilikum-Pestosauce dazu BIO Reibekäse	Milchpudding Butterkeks
		 				
Donnerstag, 12.02.2026	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 Maultaschenaufauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel
		 				
Freitag, 13.02.2026	Zucchini-cremesuppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Penne und Blattsalat mit Kräuter dressing	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini- gemüse	Eine Scheibe Badische Schäuferle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree Bayerisch Kraut	Farfalle mit Kürbisragout dazu Blattsalat mit Kräuter dressing	Fruchtjoghurt Mango
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigelegtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 09.02.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 2	Eine Rinderfrikadelle in A,A1,C,I,J Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Kartoffelpüree und G,1 Rotkraut 3	Drei Eierpfannkuchen mit A,A1,C,G Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce G	Pudding Schokolade G
Dienstag, 10.02.2026	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat G,I,1,4	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Ketchup und Ratatouille Gemüse	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Karottensalat G,I,1,4	Fruchtquark Dessert Mandarine G
Mittwoch, 11.02.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu Gurkensalat 1,4	Ein Putenschnitzel paniert mit A,A1 Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu A,A1,A3,C,G,I,2,3 Gurkensalat 1,4	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, 12.02.2026	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,I,12 BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Spätzle dazu A,A1,C zwei Saitenwürste (Schwein) 2,3,8,12	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing A,A1,C,G,J,L,5	Fruchtojoghurt Apfel-Granatapfel G
Freitag, 13.02.2026	Zucchini-cremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit I,12 BIO Gemüse dazu BIO Penne und A,A1 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Sechs Kibbelinge in A,A1,C,D,G,J Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini-gemüse G,I	Eine Scheibe Badische 2 Schäufele (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree G,1 Bayerisch Kraut I	Farfalle mit A,A1 Kürbisragout dazu A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtojoghurt 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




























Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 09.02.2026	Brokkolicremesuppe kJ 123 / kcal 29 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Zwei Eier mit kJ 222 / kcal 53 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 1,6	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / 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	Eine Rinderfrikadelle in kJ 327 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu kJ 702 / 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 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bratensauce 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	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 Basmati-Reis und kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4	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		
			Bohnensalat kJ 587 / kcal 140 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 9,7 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 8,4 / Salz 0,5	Rotkraut kJ 233 / kcal 56 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 8,2 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,4		
Dienstag, 10.02.2026	Kohlrisbüppchen kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	BIO Rote-Linsenbolognese mit kJ 287 / kcal 69 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,5	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Ein Hähnchenschenkel 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	Vegetarische Krautschupnudeln dazu kJ 435 / kcal 104 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 19,2 / davon Zucker 5,7 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	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 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7	Wedges dazu kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	
		Reibekäse kJ 1265 / 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		Ketchup und kJ 90 / kcal 22 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 5,9 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,3		
				Ratatouille Gemüse kJ 756 / kcal 181 / Fett 14,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,2 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 8,1 / Salz 0,9		
Mittwoch, 11.02.2026	Tomatencremesuppe kJ 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / 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 931 / kcal 222 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,0	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu kJ 147 / kcal 35 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,8	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 333 / 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 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 275 / kcal 66 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	Basikum-Pestosauce dazu kJ 275 / kcal 66 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 2,2 / 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 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3		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	
			Wirsingrahmgemüse kJ 243 / kcal 58 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,3			
Donnerstag, 12.02.2026	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 252 / kcal 60 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,6	Chili con Carne (Rind) mit kJ 355 / kcal 85 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 5,4 / Salz 1,9	Linzen mit kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 10,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 4,1 / Salz 0,7	Vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Spinat und Feta dazu kJ 694 / kcal 166 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,1 / Kohlenhydrate 11,7 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 8,3 / Salz 1,3	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel kJ 424 / kcal 101 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,1
		eine Scheibe Vollkornbrot kJ 974 / kcal 232 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 36,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 8,8 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,2	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	Spätzle dazu 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	
			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	zwei Saitenwürste (Schwein) kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Joghurdressing 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	

Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Freitag, 13.02.2026	Zucchini-cremesuppe kJ 57 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,8 / 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 4,9 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	Sechs Kibbelinge in Backteig mit kJ 573 / kcal 140 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	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	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	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 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Kürbisragout dazu kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 7,8 / davon Zucker 6,4 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,7	
		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 1,1	Kartoffelpüree 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	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 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	Zucchini-gemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,5	Bayerisch Kraut kJ 25 / kcal 6 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,5	Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	

Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 16.02.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat 	Zwei Thüringer Rostbratwürste in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnergemüse 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 17.02.2026	Tomatencremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu Bandnudeln und Erbsenrahmgemüse 	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat 	Allgäuer Käseknöpfe dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 18.02.2026	Steckrübensuppe	Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing  	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffel-Gurkensalat 	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 19.02.2026	Grießsuppe	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Mischgemüse 	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing 	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis 	BIO Milchpudding Vanille 
Freitag, 20.02.2026	Linsensuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Gurkensalat  	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat 	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Knöpfe und Rotkraut 	Sechs Apfelküchle mit Vanillasauce 	Apfelschnee

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 16.02.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohl Gemüse G,1,2	Rigatoni al forno (Rind) A,A1,G,I,12 dazu Karottensalat 2,3	Zwei Thüringer Rostbratwürste in 8,12 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse G,I	Vegetarische Moussaka A,A1,A3,G,I,1 mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 17.02.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Vollkorn-Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce G,I dazu BIO Reibekäse G,12	Rindersaftgulasch in A,A1,A3,F,I feiner Sauce dazu Bandnudeln und A,A1,C Erbsenrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Eine Currywurst 3 (Schwein) in pikanter Sauce dazu I,J Wedges und A,A1 Coleslaw Salat C,G,2	Allgäuer Käseknöpfe A,A1,A3,C,G dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtquark-Dessert G Birne
Mittwoch, 18.02.2026	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Eieromelette natur mit C,G Baked Beans dazu I,3 BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Geflügelgulasch in A,A1,G,I Paprikasauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse G,I,1,2	Zwei gerollte Maultaschen A,A1,A3,I,J (Schwein) in Zwiebelsauce dazu J,1,2 Kartoffel-Gurkensalat	Drei Spinatknödel mit A,A1,C,G Käsesauce dazu A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 19.02.2026	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter BIO Nudelauflauf A,A1,G,I mit Gemüse	Ein Hähnchenbrustfilet A,A1,A3,G,I,1 natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und A,A1,C Mischgemüse G,I,1,2	Saure Nierle (Schwein) A,A1,A3,1,4 in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Eine Vegetarische A,A1,I Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu 1,4 Asiagemüse und G,I,1,2 BIO Basmati-Reis	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 20.02.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Sechs Chicken Nuggets A,A1,8 mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und A,A1,I,4 Gurkensalat 1,4	Ein Hokifilet natur in A,A1,A3,G,I Dillsauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat 1,4	Ein Schweinesteak natur A,A1 in Jägersauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Knöpfe und A,A1,C Rotkraut 3	Sechs Apfelkühle mit A,A1,C,G Vanillasauce G	Apfelschnee G,3

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 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 16.02.2026	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohl Gemüse	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat	Zwei Thüringer Rostbratwürste in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
Dienstag, 17.02.2026	Tomatencremesuppe kJ 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu Bandnudeln und Erbseisrahmgemüse	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat	Allgäuer Käseknöpfe dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	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, 18.02.2026	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffel-Gurkensalat	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Straciatella 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, 19.02.2026	Grießsuppe kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Mischgemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Mischgemüse	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt dressing	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / 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 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule		Menü 2 - Schule		Menü 3 - Schule		Menü 4 - Schule		Dessert Schule	
Freitag, 20.02.2026	Linsensuppe	<div>kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5</div>	Sechs Chicken Nuggets mit	<div>kJ 855 / kcal 204 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1</div>	Ein Hokifilet natur in	<div>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</div>	Ein Schweinesteak natur in	<div>kJ 528 / 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</div>	Sechs Apfelküchle mit	<div>kJ 889 / kcal 212 / Fett 10,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 25,5 / davon Zucker 10,6 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,1</div>	Apfelschnee	<div>kJ 328 / kcal 78 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 12,9 / davon Zucker 11,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,0</div>
			Tomatensauce dazu	<div>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</div>	Dillsauce dazu	<div>kJ 272 / kcal 65 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4</div>	Jägersauce dazu	<div>kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4</div>	Vanillasauce	<div>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</div>		
			BIO Bulgur und	<div>kJ 484 / kcal 116 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 23,1 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,1</div>	BIO Würfelkartoffeln und	<div>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 1,1</div>	BIO Knöpfe und	<div>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</div>				
			Gurkensalat	<div>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</div>	Gurkensalat	<div>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</div>	Rotkraut	<div>kJ 233 / kcal 56 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 8,2 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,4</div>				

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 23.02.2026	Königinsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli	Zwei Geflügelwiener mit Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohngengemüse	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce	Milchpudding Vanille
		 				
Dienstag, 24.02.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Rahmgemüse	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat	Drei Eierpfannkuchen natur mit Champignonragout dazu Gurkensalat	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
		 				
Mittwoch, 25.02.2026	Champignonrahmsuppe	Vier Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Karottensalat	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce dazu BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomaten-Paprikaragout und Karottensalat	Fruchtjoghurt Erdbeere
		 				
Donnerstag, 26.02.2026	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu Risoni (Nudelreis) und Balkangemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese	BIO Milchpudding Schoko
		 				
Freitag, 27.02.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat	Knöpfele-Auflauf mit buntem Gemüse	Früchtequark Kirsche
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigelegtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 23.02.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüsegulasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Zwei Geflügelwiener mit G,2,3,8,12 Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I,1 in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnenngemüse G,I	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Vanillasauce G	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 24.02.2026	8-Kräutersüppchen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Rindergeschnetzeltes A,A1,A3,F,I,J,1,9 Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Rahmngemüse A,A1,A3,G,I	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat 1,4	Drei Eierpfannkuchen natur mit A,A1,C,G Champignonragout dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
Mittwoch, 25.02.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Vier Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12 dazu Reibekäse und G,12 Karottensalat G,I,1,4	Drei Königsberger Klopse C (Schwein) in Kapersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ravioli mit Käsefüllung dazu A,A1,C,G Tomaten-Paprikaragout A,A1,G,I und Karottensalat G,I,1,4	Fruchtjoghurt Erdbeere G
Donnerstag, 26.02.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knuserplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelreis) und A,A1,C,G Balkangemüse G	Schwäbische A,A1,C,I,2,3 Krautschupfnudeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Zwei mediterrane A,A1,3 Spinatstangen dazu Schmand-Dip und G Gemüsebolognese G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G
Freitag, 27.02.2026	Gemüsebrühe mit A,A1,I,4 Brunoise	Acht Vegane F Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet A,A1,C,2 paniert mit Geflügelrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Eine Scheibe Fleischkäse 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Knöpfle-Auflauf mit A,A1,A3,C,G,12 buntem Gemüse	Früchtequark Kirsche 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) Sulfite, 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 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 23.02.2026	Königinsuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	BIO Gemüseglasch dazu kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,1 BIO Vollkorn-Fusilli 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	Zwei Geflügelwiener mit kJ 933 / kcal 225 / Fett 19,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,2 Bratkartoffeln dazu kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2 Ketchup und kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7 Rote-Bete-Salat kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,8 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 Bohnengemüse kJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,2	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 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	Milchpudding Vanille kJ 331 / 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
	8-Kräutersüppchen kJ 64 / kcal 15 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / 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 Rahmsauce dazu kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0 BIO Knöpfele 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 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	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu kJ 359 / kcal 86 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,9 / Salz 0,8 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 Rahmgemüse kJ 338 / kcal 81 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,4	Ein Seelachsfilet 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 Kräutersauce dazu kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5 BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3 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	Drei Eierpfannkuchen natur mit kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 0,0 Champignonragout dazu kJ 194 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2 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	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
Dienstag, 24.02.2026	Champignonrahmsuppe kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	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 Kräutersauce dazu kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,2 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 Erbsengemüse (BIO Erbsen) kJ 431 / kcal 103 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 12,2 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 5,2 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,9	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 Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4 Reibekäse und kJ 1524 / kcal 367 / Fett 27,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,9 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,3 / Salz 1,2 Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in kJ 1008 / kcal 241 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,5 Kapersauce dazu kJ 217 / kcal 52 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,5 BIO Kartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3 Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2	Ravioli mit Käsefüllung dazu kJ 747 / kcal 179 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 29,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,2 / Salz 1,0 Tomaten-Paprikaragout und kJ 132 / kcal 32 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,5 Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Fruchtjoghurt Erdbeere 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
Mittwoch, 25.02.2026	Tomatencremesuppe kJ 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusperknäuel paniert dazu kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9 Blumenkohl in Hollandaise und kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,5 BIO Würfelpotatofeln 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 1,1	Drei Cevapcici (Rind) in kJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8 Bratensauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7 Risoni (Nudelreis) und kJ 626 / kcal 150 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,1 Balkangemüse kJ 222 / kcal 53 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,4	Schwäbische Krautschupfnudeln dazu kJ 552 / kcal 132 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 20,9 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,4 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 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu 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 Schmand-Dip und kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,6 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1 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	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
Donnerstag, 26.02.2026						

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe		Menü 1 - Schule		Menü 2 - Schule		Menü 3 - Schule		Menü 4 - Schule		Dessert Schule	
Freitag, 27.02.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	<div>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</div>	Acht Vegane Sojabällchen mit	<div>kJ 728 / 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</div>	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit	<div>kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,3</div>	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in	<div>kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8</div>	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse	<div>kJ 567 / kcal 135 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 12,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 6,1 / Salz 0,7</div>	Früchtequark Kirsche	<div>kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1</div>
			Paprika-Dip dazu	<div>kJ 402 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1</div>	Geflügelrahmsauce dazu	<div>kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0</div>	Bratensauce dazu	<div>kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5</div>				
			BIO Basmati-Reis und	<div>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</div>	BIO Salzkartoffeln und	<div>kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3</div>	Kartoffelsalat	<div>kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5</div>				
			Mais-Paprikasalat	<div>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</div>	Blumenkohlgemüse	<div>kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2</div>						