

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

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 Bohnengemüse	Putengyros mit Paprikareis dazu hausgemachtes Tzatziki 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 Knöpfle 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	Putencurry "Bombay" mit A,A1,A3,G,I BIO Vollkorn-Reis dazu	Gulaschsuppe dazu A,A1,A3,G,I ein BIO Knußperbrötchen A,A1,A3	Drei Eierpfannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Erdbeeryoghurt G
		BIO Salzkartoffeln und Erbsgemüse (BIO Erbosen) G,I,1,2	Asiagemüse G,I,1,2	Bohnensalat 2		
Dienstag, 03.02.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce G,I dazu	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,G,I	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu A,A1,A3,F,I,J,1,9 BIO Basmati-Reis und Karottensalat G,I,1,4	Ein Gemüseschnitzel paniert mit A,A1,A4 Tomatensoße dazu Wedges und A,A1 Karottensalat G,I,1,4	BIO Milchpudding Schoko G
		Reibekäse G,12	Bandnudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1			
Mittwoch, 04.02.2026	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Kässpätzle A,A1,C,G,I dazu	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12	Zwei Thüringer Rostbratwürste (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Gurkensalat 1,4 Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4 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
		Gurkensalat 1,4				
Donnerstag, 05.02.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1 Champignonrahmsauce dazu	Putengyros mit I Paprikareis dazu G	Eine Kohlroulade (Schwein) in A,A1 feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1 Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Leipziger Allerlei G,I,1,2	Kartoffel-Auflauf mit A,A1,A3,G,I,12 buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat 1,4	Ein Donut gezuckert A,A1,F,G
		BIO Fusilli und A,A1 Bohnengemüse G,I	Krautsalat 3			
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	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 Kirsch-Banane G,3
			Remoulade und A,A1,C,J,1,9 Blattsalat mit			
			Kräuterdressing 1,4			

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	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	Putencurry "Bombay" mit	kJ 483 / kcal 115 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,8 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,1 / Salz 0,9	Gulaschsuppe dazu	kJ 259 / kcal 62 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren 0,7 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 7,6 / Salz 0,8	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu	kJ 722 / kcal 171 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 / Kohlenhydrate 28,7 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,4	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
	Kräutersauce dazu		kJ 171 / kcal 41 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 1,9 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,8	BIO Vollkorn-Reis dazu	kJ 497 / kcal 119 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,3	ein BIO Knusperbrötchen und	kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 / Kohlenhydrate 51,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,4 / Salz 1,6	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 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	Asiagemüse	kj 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	Bohnensalat	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			
	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							
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	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	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kj 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	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	Ein Gemüseschnitzel paniert mit	kj 812 / kcal 193 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,6 / Kohlenhydrate 27,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,1 / Salz 1,2	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
	BIO Brokkoli-Sahneseauce dazu		kj 271 / kcal 65 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,5	Paprikasauce dazu	kj 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,4	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	Tomatensoße 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	
	Reibekäse		kj 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	Bandnudeln und	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	Kartoffelsalat	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	Wedges und	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	
				Kaisergemüse	kj 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3			Kartoffelsalat	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	
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	kj 305 / kcal 73 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,6 / Salz 0,4	BIO Spaghetti mit	kj 1049 / 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	Zwei Thüringer Rostbratwürste (Schwein) in	kj 1049 / kcal 253 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Eine gefüllte Paprika in	kj 528 / kcal 126 / Fett 7,4 / davon gesättigte Fettsäuren 4,2 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,7	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
	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	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	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	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	
				Reibekäse und	kj 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	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	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	
				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	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	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	
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 Champignonrahmsau	kj 88 / kcal 21 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,9 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,5	Putengyro mit	kj 623 / kcal 148 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 21,0 / Salz 1,4	Eine Kohlroulade (Schwein) in	kj 661 / kcal 159 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,8 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,0	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu	kj 439 / kcal 105 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren 3,8 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,4	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
	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	Paprikareis dazu	kj 394 / kcal 94 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 19,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,1	feiner Sauce 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	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	
	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	hausgemachtes Tzatziki und	kj 225 / kcal 54 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 1,8 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,9	Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und	kj 342 / kcal 82 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,7			
				Krautsalat	kj 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Leipziger Allerlei	kj 281 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,3			

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 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	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 Seelachsfilet paniert 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	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	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu 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 0,1	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane kJ 405 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,1
	BIO Käsesauce dazu 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	BIO Salzkartoffeln 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	BIO Knöpfle und Rosenkohlgemüse 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 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	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 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		
	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	Remoulade und Blattsalat mit 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		Kräuterdressing 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 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 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 Bratsauce 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 Hähnchenschenschenkel 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	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel
Freitag, 13.02.2026	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 Bratsauce dazu Kartoffelpüree Bayerisch Kraut	Farfalle mit Kürbisragout dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Fruchtjoghurt Mango

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem 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 Blaubeerfüllung dazu A,A1,C,G 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 Hähnchenschchenkel mit Wedges dazu A,A1 Ketchup und Ratatouille Gemüse	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu A,A1,C,I,3 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 A,A1 Champignonrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Schwäbische Käsespätzle A,A1,A3,C,G,I,2,3 Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit Basilikum-Pestosauce 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 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 Spätzle dazu A,A1,C zwei Saitenwürste (Schwein) 2,3,8,12	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu A,A1,A3,C,G,I Blattsalat mit Joghurtressing A,A1,C,G,J,L,5	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel G
Freitag, 13.02.2026	Zucchinicremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit I,12 BIO Gemüse dazu BIO Penne und A,A1 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Würfekartoffeln und Zucchinigemüse G,I	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in 2 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	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

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 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	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 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce 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 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	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 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	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	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	
	BIO Salzkartoffeln 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 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	Bohnensalat 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	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	Kohlrabisüppchen 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 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	Ein Hähnchenschinkel mit KJ 401 / 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 Krautspaghettideu 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	Kartottensalat 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	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	Kartottensalat 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 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	Ratatouille Gemüse 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		
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 (Gefügel) 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 756 / kcal 181 / Fett 14,3 / davon gesättigte Fettsäuren 8,2 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 8,1 / 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	Milchpudding Butterkeks kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren 1,0 / Kohlenhydrate 10,0 / 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	Champignonrahmsauerk j 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	Gurkensalat KJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Basilikum-Pestosauce 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	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	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		
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	Linsen 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 Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu KJ 694 / kcal 168 / 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	Joghurtressing 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	Zucchinicremesuppe 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 BIO Penne und dazu	dazu	dazu	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 Blattsalat mit	BIO Würfelkartoffeln und dazu	dazu	Kartoffelpüree 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	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 Kräuterdressing	Zucchinigemüse Zucchinigemüse	Bayerisch Kraut 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	Kräuterdressing 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	

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

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 Bratsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse	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 Käseköpfle 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 Spinatködel 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 Hörnchen nudeln und Mischgemüse	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing	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 Knöpfle 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 Farfalla mit Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Rigatoni al forno (Rind) dazu A,A1,G,I,12 Karottensalat 2,3	Zwei Thüringer Rostbrätwürste in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse G,J	Vegetarische Moussaka 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 BIO Reibekäse G,12	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu A,A1,A3,F,I Bandnudeln und Erbsenrahmgemüse A,A1,C A,A1,A3,G,I	Eine Currywurst (Schwein) in pikante Sauce dazu I,J Wedges und Coleslaw Salat A,A1 C,G,2	Allgäuer Käseköpfle dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtquark-Dessert Birne G
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 Paprikasauce dazu A,A1,G,I BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karotengemüse G,I,1,2	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffel-Gurkensalat J,1,2	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu 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 mit Gemüse A,A1,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Dill sauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Hörnchennudeln und Mischgemüse G,I,1,2	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu 1,4 Asiagemüse und BIO Basmati-Reis G,I,1,2	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 20.02.2026	Linsensuppe A,A1,I,4	Sechs Chicken Nuggets A,A1,8 Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Gurkensalat 1,4	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat 1,4	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Knöpfle und Rotkraut 3	Sechs Apfelküchle mit Vanillasauce A,A1,C,G 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 Farfalla 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 2,1	Rigatoni al forno (Rind) dazu	kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren 3,2 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 9,8 / Salz 1,0	Zwei Thüringer Rostbratwürste in	kJ 1049 / kcal 253 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Vegetarische Mousaka mit Tomate und Feta dazu	kJ 345 / kcal 82 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 8,5 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,4	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
	Lachs-Sahneseauce dazu	kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren 4,8 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,9		Kartottensalat	kJ 345 / 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	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	Krautsalat	kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5			
	BIO Blumenkohlgemüse	kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,7				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	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			
Dienstag, 17.02.2026	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	BIO Vollkorn-Penne mit	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 0,0	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu	kJ 443 / kcal 106 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren 1,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,9 / Salz 0,4	Eine Currywurst (Schwein) in	kJ 1070 / kcal 259 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren 9,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1	Allgäuer Käseköpfle dazu	kJ 216 / kcal 52 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,7 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,2	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
	BIO Spinat-Sahneseouce dazu	kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,4		Bandnudeln und	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	pikanter Sauce dazu	kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3	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			
	BIO Reibekäse	kJ 1419 / 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		Erbsenrahmgemüse	kJ 410 / kcal 98 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 9,7 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 4,1 / Eiweiß 6,2 / Salz 0,5	Wedges und	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	Coleslaw Salat	kJ 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9	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	
Mittwoch, 18.02.2026	Steckrübensuspe	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	kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu	kJ 217 / kcal 52 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,2	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) 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 Spätzlnödel mit	kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren 3,0 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 9,4 / Salz 1,2	Stracciatella Joghurt	kj 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren 2,9 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1
	Baked Beans dazu	kJ 341 / kcal 81 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 13,7 / davon Zucker 5,4 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 3,9 / Salz 1,1		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	Zwiebelsauce dazu	kJ 60 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Käsesauce dazu	kJ 492 / kcal 118 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren 6,2 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / 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		Steckrüben-Kartoffelgekörner	kJ 161 / kcal 38 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 5,9 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,3	Kartoffel-Gurkensalat	kJ 268 / kcal 64 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,4	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			
Donnerstag, 19.02.2026	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						Frenchdressing	kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5			
	Frenchdressing	kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5										
	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	kJ 663 / kcal 158 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren 2,4 / Kohlenhydrate 23,1 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,1	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	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu	kJ 207 / kcal 50 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren 0,5 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 7,1 / Salz 0,3	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit	kJ 651 / kcal 155 / Fett 5,2 / davon gesättigte Fettsäuren 3,0 / Kohlenhydrate 22,8 / davon Zucker 5,2 / Ballaststoffe 4,1 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,3	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
	Geflügel-Thymiansauerkraut dazu					Bratkartoffeln und	kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,2	Bratkartoffeln und	Süß-Sauer-Dip dazu	kJ 370 / kcal 88 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 19,3 / davon Zucker 14,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,9 / Salz 3,2		
	Hörnchenknödel und					Hörnchenknödel und	kJ 515 / kcal 123 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren 0,3 / Kohlenhydrate 23,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,1	Blattsalat mit	Asiagemüse und	kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2		
	Mischgemüse					Joghurt	kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Joghurt	BIO Basmati-Reis	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		

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 Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5	Sechs Chicken Nuggets mit Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1	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	Ein Hokiflet natur in Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	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	Ein Schweinesteak natur in Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,2	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 1,2	Sechs Apfelküchle mit Kohlenhydrate 25,6 / davon Zucker 10,6 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,1	KJ 889 / kcal 212 / Fett 10,3 / davon gesättigte Fettsäuren 2,6 / Kohlenhydrate 12,9 / davon Zucker 11,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,0	Apfelschnee Kohlenhydrate 1,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Tomatensoße dazu			Dillsauce 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	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	Jägersauce dazu 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		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 Bulgur und			BIO Würfelpatkofeln und	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	kj 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 23,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	BIO Knöpfle 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			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	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	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		

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 Bohnengemüse	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce	Milchpudding Vanille
Dienstag, 24.02.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfle und Gurkensalat	Rinder geschnetzeltes 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 Erbsgemüse (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	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse	Früchtequark Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem 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 in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnengemüse G,I	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Vanillasauce G	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 24.02.2026	8-Kräutersuppen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Rinder geschnetzeltes Stroganoff dazu A,A1,A3,F,I,J,1,9 BIO Basmati-Reis und Rahmgemüse 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 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 Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu A,A1,A1,1,12 Reibekäse und Karottensalat G,12 G,I,1,4	Drei Königsberger Klopse C Kaperssauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomaten-Paprikaragout und Karottensalat G,I,1,4	Fruchjoghurt Erdbeere G
Donnerstag, 26.02.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelfreis) und Balkangemüse G A,A1,C,G	Schwäbische Krautschupfnudeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese G,I,12 G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G
Freitag, 27.02.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Gefügelrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Eine Scheibe Fleischkäse 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse A,A1,A3,C,G,12	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) 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 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 Gemüsegulasch 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	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	Schweingeschnetzeltes 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	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	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
			BIO Vollkorn-Fusilli	KJ 241 / 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	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	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	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		
				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	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					
				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							
Dienstag, 24.02.2026	8-Kräutersuppen	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	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	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	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 0,4	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 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 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	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	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		
			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	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	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		
			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, 25.02.2026	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	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	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	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	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
			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	Bolognesesauce (Rind) dazu	KJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,4 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4	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	Tomaten-Paprikaragout J 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			
			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	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	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	Kartottensalat	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		
			Erbsegemüse (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	Kartottensalat	KJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2	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				
Donnerstag, 26.02.2026	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-Knusperridges	KJ 975 / 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	Drei Cevapcici (Rind)	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	Schwäbische Krautspaghettinudeln dazu	KJ 552 / kcal 132 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,9 / Kohlenhydrate 20,9 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 3,2 / Salz 1,4	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	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
			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	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	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	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		
			BIO Würfelkartoffeln	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	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	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	Gemüebolognese	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		
				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							

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	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 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 1,3	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit 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	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in 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	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse 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	Früchtequark Kirsche 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
	Paprika-Dip dazu	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	Geflügelrahmsauce 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 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	Kartoffelsalat 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		
	BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat	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 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 Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse 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 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				