

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

**Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025**

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 06.10.2025</b>	Königinsuppe	Vier Fischstäbchen paniert mit BIO Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen  	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Fusilli und Mischgemüse 	Gulaschsuppe (Rind) dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Fünf Apfelkühle mit Vanillasauce 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
<b>Dienstag, 07.10.2025</b>	Selleriecremesuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat  	Rindersaftgulasch dazu BIO Basmati-Reis und Kaisergemüse 	Straßburger Wurstsalat (Schwein) mit Bratkartoffeln 	Zwei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Milchpudding Vanille
<b>Mittwoch, 08.10.2025</b>	Champignonrahmsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli  	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Vollkorn-Reis und Gurkensalat 	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Gurkensalat 	Nuss-Nougat Pudding
<b>Donnerstag, 09.10.2025</b>	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Eierknöpfe und Wirsingrahmgemüse 	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu Hörnchennudeln und Rote-Bete-Salat 	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Früchtequark Kirsche
<b>Freitag, 10.10.2025</b>	Kürbisrahmsuppe	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat  	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Coleslaw Salat 	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Bohnengemüse 	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon in Kräutersauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Mais-Paprikasalat 	Erdbeerjoghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 06.10.2025</b>	Königinsuppe G,I	Vier Fischstäbchen paniert mit A,A1,D BIO Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse mit BIO G,1,2 Erbsen	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Mischgemüse G,1,2	Gulaschsuppe (Rind) A,A1,I dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Fünf Apfelküchle mit A,A1,C,G Vanillasauce G	Buttermilch Dessert G Vanilla-Birne
<b>Dienstag, 07.10.2025</b>	Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Knöpfle und Karottensalat G,1	Rindersaftgulasch dazu A,A1,A3,F,I BIO Basmati-Reis und Kaisergemüse G,I,1	Straßburger Wurstsalat G,J,1,2,3,4,8,9,12 (Schwein) mit Bratkartoffeln	Zwei Spinatknödel mit A,A1,C,G Käsesauce dazu A,A1,A3,G Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,2,4	Milchpudding Vanille G
<b>Mittwoch, 08.10.2025</b>	Champignonrahmsuppe G	BIO Gemüsegulasch dazu G BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu A,A1,A3,G BIO Vollkorn-Reis und Gurkensalat 1	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,C,G dazu Gurkensalat 1	Nuss-Nougat Pudding
<b>Donnerstag, 09.10.2025</b>	Tomatencremesuppe G,I	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,8 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 Eierknöpfle und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Ein Schweinesteak natur in A,A1 Jägersauce dazu A,A1,A3,F,I Hörnchennudeln und A,A1,C Rote-Bete-Salat 9	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Früchtequark Kirsche G
<b>Freitag, 10.10.2025</b>	Kürbisrahmsuppe G,I	Acht Vegane F Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,12 BIO Basmati-Reis dazu Coleslaw Salat C,G,2	Eine Currywurst 3 (Schwein) in pikanter Sauce dazu I,J Wedges und A,A1 Bohnengemüse G,I	Ein Blumenkohl-Käse-Medailon in A,A1,G Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und Mais-Paprikasalat J,L,5	Erdbeerjoghurt 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 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule	
<b>Montag, 06.10.2025</b>	Königsuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Vier Fischstäbchen paniert mit kJ 795 / kcal 190 / Fett 8,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 13,0 / Salz 0,8	Geflügel-Würstchengulash in Tomatensauce dazu 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	Gulaschsuppe (Rind) dazu kJ 225 / kcal 54 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 7,4 / Salz 0,2	Fünf Apfelküchle mit kJ 887 / 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	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	
		BIO Kräutersauce dazu kJ 385 / kcal 92 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	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	ein BIO Knusperbrötchen kJ 866 / kcal 207 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 41,1 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 1,9	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		
		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	Mischgemüse kJ 174 / kcal 42 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,4				
		Ersengemüse mit BIO Erbsen kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 12,1 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,3					
<b>Dienstag, 07.10.2025</b>	Selleriecremesuppe kJ 106 / kcal 25 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Rindersaftgulasch dazu kJ 440 / kcal 105 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,9 / Salz 0,4	Straßburger Würstlsalat (Schwein) mit kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6	Zwei Spinatknödel mit kJ 728 / 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	Milchpudding Vanille kJ 326 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2	
		Rahmsauce dazu kJ 141 / kcal 34 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	BIO Basmati-Reis 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	Bratkartoffeln kJ 510 / 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	Käsesauce dazu kJ 559 / kcal 134 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,8 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 4,7 / Salz 0,8		
		BIO Knöpfe und kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Kaisergemüse kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,5		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		
		Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0			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		
<b>Mittwoch, 08.10.2025</b>	Champignonrahmsuppe kJ 74 / kcal 18 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	BIO Gemüseulasch dazu kJ 262 / kcal 63 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 1,9 / Salz 2,8	Ein 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	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu kJ 311 / kcal 74 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,5 / Salz 0,7	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu kJ 616 / kcal 147 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 13,6 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 6,4 / Salz 0,7	Nuss-Nougat Pudding 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 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	Dillsauce dazu kJ 267 / kcal 64 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	BIO Vollkorn-Reis und 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	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	
			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 0,1	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			
			Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5				
<b>Donnerstag, 09.10.2025</b>	Tomatencremesuppe kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusperger paniert dazu kJ 979 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit kJ 540 / kcal 129 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,3	Ein Schweinesteak natur in kJ 523 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Chili sin Carne dazu kJ 253 / kcal 61 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,9	Früchtequark Kirsche kJ 506 / kcal 121 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 6,5 / Salz 0,1	
		Blumenkohl in Hollandaise und kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,0	Rahmsauce dazu kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Jägersauce dazu kJ 21 / kcal 5 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,0	ein BIO Knusperbrötchen kJ 866 / kcal 207 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 41,1 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 1,9		
		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 0,1	Eierknöpfe 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	Hörnchennudeln und kJ 531 / kcal 127 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 23,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,1 / Salz 0,1			
			Wirsingrahmgemüse kJ 240 / kcal 57 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,9	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			

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Freitag, 10.10.2025</b>	Kürbisrahmsuppe kJ 243 / kcal 58 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,9 / Salz 0,1	Acht Vegane Sojabällchen mit kJ 724 / kcal 173 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,9 / Eiweiß 16,3 / Salz 1,5	Chili con Carne (Rind) mit kJ 333 / kcal 79 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 4,9 / Salz 2,0	Eine Currywurst (Schwein) in kJ 1084 / 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	Ein Blumenkohl-Käse-Medjoo in kJ 766 / kcal 183 / Fett 8,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 5,1 / Salz 1,0	Erdbeerrjoghurt kJ 414 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Paprika-Dip dazu kJ 400 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	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	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	Kräutersauce dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	
		BIO 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	Coleslaw Salat kJ 862 / kcal 206 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 6,5 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8	Wedges und kJ 628 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	BIO Würfelfkartoffeln und kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1	
		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		Bohnengemüse kJ 145 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	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	

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

**Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025**

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 13.10.2025</b>	Zwiebelsuppe	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini-gemüse  	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohl-gemüse 	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu Ketchup und Karottensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 	Quark Dessert Vanilla
<b>Dienstag, 14.10.2025</b>	Bärlauchcremesuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu grüne Bohnen  	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Rosenkohl-gemüse 	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat 	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis 	Milchpudding Vanilla 
<b>Mittwoch, 15.10.2025</b>	Grünkernsuppe	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse  	Ungarisches Rindersaftgulasch dazu Bandnudeln und Steckerüben-Karottengemüse 	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in Geflügel-Thymiansauce dazu Kartoffelsalat 	Vegetarischer Gemüse-Curry-Eintopf dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Buttermilch Dessert Heidelbeere
<b>Donnerstag, 16.10.2025</b>	Karottencremesuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat  	BIO Spaghetti mit Zucchinisauce dazu BIO Reibekäse und Blattsalat mit Joghurt-dressing 	Linzen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce 	Milchpudding Butterkeks 
<b>Freitag, 17.10.2025</b>	Gemüsecremesuppe	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat  	Ein Putenschnitzel paniert mit Geflügel-Kräutersauce dazu Eierspätzle und Leipziger Allerlei 	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat 	Drei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 13.10.2025</b>	Zwiebelsuppe I	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse G	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfele und Blumenkohlgemüse G,1,2	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu Ketchup und Karottensalat 2,3,8,12 A,A1	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 2,3 A,A1,A3,G,I,1	Quark Dessert Vanilla G
<b>Dienstag, 14.10.2025</b>	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu grüne Bohnen G,I	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Rosenkohlgemüse G,I,1,2 A,A1 A,A1,A3,F,I	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat 1 A,A1,C,G A,A1,A3,G,I,2,3,8	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis G,I,1,2 A,A1,I	Milchpudding Vanille G
<b>Mittwoch, 15.10.2025</b>	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse G,12 A,A1	Ungarisches Rindersaftgulasch dazu Bandnudeln und Steckrüben-Karottengemüse G,1,2 A,A1,A3,I	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in Geflügel-Thymiansauce dazu Kartoffelsalat J,1,2 A,A1,G,I	Vegetarischer Gemüse-Curry-Eintopf dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3,G,I	Buttermilch Dessert Heidelbeere G
<b>Donnerstag, 16.10.2025</b>	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat G,1 A,A1	BIO Spaghetti mit Zucchinihsauce dazu BIO Reibekäse und Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5 A,A1	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) A,A1,A3,I,1 A,A1,C,12 2,3,8,12	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce G A,A1,C,G	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
<b>Freitag, 17.10.2025</b>	Gemüsecremesuppe A,A1,G,I,4	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat 1 A,A1	Ein Putenschnitzel paniert mit Geflügel-Kräutersauce dazu Eierspätzle und Leipziger Allerlei G,1,2 A,A1 A,A1,A3 A,A1,C,12	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat 1 A,A1,C,D,J	Drei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat J,1,2 A,A1,C,I A,A1,I,4	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane 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 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 13.10.2025</b>	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,6	Ein Seelachsfilet natur in kJ 383 / kcal 92 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 305 / kcal 73 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,5 / Salz 1,2	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu kJ 345 / kcal 83 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 8,6 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,4	Quark Dessert Vanille kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 12,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		BIO Kräutersauce 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 0,1	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	Wedges dazu kJ 628 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Karottensalat kJ 343 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	
		BIO Salzkartoffeln und kJ 101 / kcal 24 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,3	Blumenkohlgemüse kJ 242 / kcal 58 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	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	Karottensalat kJ 343 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	
		Zucchini-gemüse kJ 376 / kcal 90 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 0,7	Ein Rinderhacksteak in kJ 971 / kcal 232 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,6 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu kJ 724 / kcal 173 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 31,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 7,4 / Salz 0,8	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit kJ 439 / kcal 105 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,9 / Salz 0,8	Milchpudding Vanille kJ 326 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
<b>Dienstag, 14.10.2025</b>	Bärlauchcremesuppe kJ 165 / kcal 40 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu kJ 138 / kcal 33 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,0	Bratensauce dazu 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	Schinken-Sahnesauce (Schwein) und kJ 439 / kcal 105 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,9 / Salz 0,8	Süß-Sauer-Dip dazu kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	
		grüne Bohnen kJ 138 / kcal 33 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,0	Kartoffelpüree und kJ 216 / kcal 52 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 4,5 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,6	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	Asiagemüse 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	
		BIO Vollkorn-Spaghetti mit kJ 478 / kcal 114 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 21,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,9	Ungarisches Rindersaftgulasch dazu kJ 376 / kcal 90 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 11,7 / Salz 0,4	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in kJ 720 / kcal 172 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Vegetarischer Gemüse-Curry-Eintopf dazu kJ 269 / kcal 64 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,2	Buttermilch Dessert Heidelbeere kJ 447 / kcal 106 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,1
<b>Mittwoch, 15.10.2025</b>	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	BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu kJ 288 / kcal 69 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,2	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	Geflügel-Thymiansauce kJ 291 / kcal 71 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1	ein BIO Knusperbrötchen kJ 866 / kcal 207 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 41,1 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 1,9	
		Reibekäse kJ 1314 / 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	Steckrüben-Karottengemüse kJ 210 / kcal 50 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,6 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,3	Kartoffelsalat kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0		
		Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu kJ 121 / kcal 29 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	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	Linsen mit kJ 252 / kcal 60 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu kJ 715 / 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	Milchpudding Butterkeks kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
<b>Donnerstag, 16.10.2025</b>		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	Zucchini-sauce dazu kJ 262 / kcal 63 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,2	Spätzle dazu kJ 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	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	
		Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	BIO Reibekäse und kJ 1431 / kcal 342 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	zwei Saltenwürste (Schwein) kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5		
			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			
			Joghurt-dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6			

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Freitag, 17.10.2025</b>	Gemüsecremesuppe kJ 211 / kcal 50 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,1	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 Putenschnitzel paniert mit kJ 866 / kcal 207 / Fett 7,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 19,6 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,7 / Salz 1,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit kJ 845 / kcal 202 / Fett 9,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 17,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,2 / Salz 0,9	Drei Gemüseautaschen in kJ 770 / kcal 184 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 33,9 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 6,9 / Salz 1,1	Fruchtojoghurt Kirsch-Banane kJ 402 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,0
		Käsesauce dazu kJ 510 / kcal 122 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 4,9 / Salz 1,0	Geflügel-Kräutersauce dazu kJ 6 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	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	Gemüsebrühe dazu kJ 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3	
		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	Eierspätzle und kJ 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	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 0,1	Kartoffelsalat kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0	
			Leipziger Allerlei kJ 312 / kcal 75 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,8 / 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		

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

**Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025**

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag,</b> 20.10.2025	Eiermuschelsuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse	Zwei Apfelstrudel dazu Vanillasauce	Pudding Schokolade
		 				
<b>Dienstag,</b> 21.10.2025	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
		 				
<b>Mittwoch,</b> 22.10.2025	Champignonrahmsuppe	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Mais-Paprikasalat	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu Wedges und Mais-Paprikasalat	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottengemüse	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing	Apfelschnee
		 				
<b>Donnerstag,</b> 23.10.2025	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat	Nuss-Nougat Pudding
		 				
<b>Freitag,</b> 24.10.2025	Zucchinicremesuppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Zwei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Vegetarische Paella dazu Zitronen-Dip und Blattsalat mit Kräuter dressing	Fruchtjoghurt Mango
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

**Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025**

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 20.10.2025</b>	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch A,A1,A3,C,G,I,12 Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 2,3	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse G,1,2	Zwei Apfelstrudel dazu A,A1 Vanillasauce G	Pudding Schokolade G
<b>Dienstag, 21.10.2025</b>	Kohlraabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1	Hühnerfrikassee mit A,A1,A3,G,I BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,1,2	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I Kartoffelpüree und G,1 Sauerkraut	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu G,I Gurkensalat 1	Fruchtquark Dessert G Mandarine
<b>Mittwoch, 22.10.2025</b>	Champignonrahmsuppe G	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu A Mais-Paprikasalat J,L,5	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter Sauce dazu I,J Wedges und A,A1 Mais-Paprikasalat J,L,5	Rindergeschnetzeltes A,A1,A3,F,J,9 Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottengemüse G,1,2	Vegetarischer A,A1,A3,C,G,I Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing J,1,2,4	Apfelschnee G,3
<b>Donnerstag, 23.10.2025</b>	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe A,A1,D,G,I,4 dazu eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4 Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,A3,G,I Farfalle und A,A1 Ratatouillegemüse	Schwäbische A,A1,C,I,2,3 Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat G,1	Zwei Kartoffeltaschen mit G Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und Karottensalat G,1	Nuss-Nougat Pudding
<b>Freitag, 24.10.2025</b>	Zucchini cremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit I,12 BIO Gemüse dazu BIO Fusilli A,A1	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Zwei Schwäbische A,A1,C,I Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffelsalat J,1,2	Vegetarische Paella dazu G,I Zitronen-Dip und G Blattsalat mit Kräuter dressing 1,2,4	Fruchtjoghurt Mango G

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

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

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 20.10.2025</b>	Eiermuscheluppe 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	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	Makkaroni-Hackfleisch kJ 584 / kcal 139 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 8,3 / Salz 0,3	Schweinegeschnetzeltes kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Zwei Apfelstrudel kJ 661 / kcal 158 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,4	Putting 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 kJ 265 / kcal 63 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 2,7 / Salz 1,0	Karottensalat kJ 343 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	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	
		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 0,1		Steckrüben-Karottengerichte kJ 210 / kcal 50 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,6 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,3		
<b>Dienstag, 21.10.2025</b>	Kohlrabisuppchen kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,3	BIO Rote-Linsenbolognese kJ 287 / kcal 69 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 3,7	Hühnerfrikassee kJ 293 / kcal 70 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 7,2 / Salz 0,6	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in kJ 828 / kcal 198 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,3	Zwei Semmelknödel 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	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	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	Bratensauce dazu kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Champignon-Ragout dazu kJ 195 / kcal 47 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,6 / 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	Erbsegemüse kJ 447 / kcal 107 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,3	Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	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	
<b>Mittwoch, 22.10.2025</b>	Champignonrahmsupp kJ 74 / kcal 18 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce 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	Eine Currywurst (Geflügel) 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	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu kJ 340 / kcal 81 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,5 / Salz 0,3	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu kJ 670 / kcal 160 / Fett 8,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 6,6 / Salz 1,2	Apfelschnee kJ 390 / kcal 93 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 14,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,1
		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	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	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	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	Wedges und kJ 628 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Karottengemüse kJ 237 / kcal 57 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 9,1 / davon Zucker 7,4 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3	Senfdressing kJ 649 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	
<b>Donnerstag, 23.10.2025</b>	Brokkoliremesuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,7	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu kJ 459 / kcal 110 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 16,7 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,7 / Salz 1,1	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und kJ 761 / kcal 182 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 1,5	Nuss-Nougat Pudding 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
		eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot kJ 971 / 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	Paprikasauce dazu kJ 33 / kcal 8 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
			Farfalle und kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Ratatouillegemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,9 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4	Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Freitag, 24.10.2025	Zucchini-cremesuppe kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,6	Ein Pangasiusfilet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Zwei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in kJ 925 / kcal 221 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 29,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,5	Vegetarische Paella dazu kJ 363 / kcal 87 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 17,8 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,6 / Salz 0,1	Fruchtojoghurt 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 Fusilli 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	Dillsauce dazu kJ 267 / kcal 64 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Zwiebelsauce dazu kJ 40 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Zitronen-Dip und kJ 729 / kcal 174 / Fett 14,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,4 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,4 / 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 0,1	Kartoffelsalat kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	
		Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5		Kräuterdressing kJ 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3		

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag,</b> 27.10.2025	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse   	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen  	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat  	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat  	BIO Milchpudding Schoko  
<b>Dienstag,</b> 28.10.2025	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse   	Drei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu Balkangemüse und Schmand-Dip  	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein)  	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce  	Fruchtquark-Dessert Birne
<b>Mittwoch,</b> 29.10.2025	Linsensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat   	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse  	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfle und Karottensalat  	Vegetarische Äplermagronen dazu Blattsalat mit Senfdressing  	Stracciatella Joghurt
<b>Donnerstag,</b> 30.10.2025	Steckrübensuppe	Bunter Nudelaufwurf mit BIO Gemüse   	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat  	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse  	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Gurkensalat  	BIO Milchpudding Vanille  
<b>Freitag,</b> 31.10.2025	Paprikasamtuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat   	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse  	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Wirsingrahmgemüse  	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing  	Früchtequark Dessert Erdbeere

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

**Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025**

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Montag, 27.10.2025</b>	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 BIO Fusilli und grüne Bohnen A,A1 G,I	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu A,A1,A3,G Krautsalat 3	Penne mit Tomatensauce dazu A,A1 Reibekäse und Krautsalat G,12 3	BIO Milchpudding Schoko G
<b>Dienstag, 28.10.2025</b>	Grießsuppe A,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu A,A1 G,I BIO Reibekäse G,12	Drei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu C Balkangemüse und Schmand-Dip G G	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu A,A1,A3,I,1 zwei Wiener Würstchen (Schwein) A,A1,C,12 2,3,8,12	Drei Eierpannkuchen mit Apfelfüllung dazu A,A1,C,G Vanillasauce G	Fruchtquark-Dessert Birne G
<b>Mittwoch, 29.10.2025</b>	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu C,G BIO Salzkartoffeln und Karottensalat G,1	Putencurry "Bombay" dazu G BIO Basmati-Reis und Asiagemüse G,I,1,2	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu A,A1 BIO Knöpfe und Karottensalat A,A1,G,I G,1	Vegetarische Äplermagronen dazu A,A1,A3,C,G Blattsalat mit Senfdressing J,1,2,4	Stracciatella Joghurt G
<b>Donnerstag, 30.10.2025</b>	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse A,A1,G,I	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu A,A1 12 Reibekäse und Gurkensalat G,12 1	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse C A,A1,A3,G,I G,1,2	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu A,A1,C Gurkensalat 1	BIO Milchpudding Vanille G
<b>Freitag, 31.10.2025</b>	Paprikasamtuppe A,A1,A3,G,I	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu A,A1,8 BIO Bulgur und Petersilienkartoffeln aus Mais-Paprikasalat A,A1,I,4 J,L,5	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu A,A1,D,G,J A,A1,A3,G,I BIO Bulgur und Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse 1,2 G,I,1,2	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Fusilli und Wirsingrahmgemüse A,A1 A,A1,A3,G,I	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu A,A1,C A,A1,A3,G,I,2,3 Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Früchtequark Dessert Erdbeere G

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

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

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule	
<b>Montag, 27.10.2025</b>	Lauchcremesuppe kJ 83 / kcal 20 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,0	BIO Farfalle mit kJ 341 / kcal 81 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Kartoffellauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu kJ 537 / kcal 128 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 6,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 8,7 / Salz 0,6	Penne mit kJ 587 / kcal 140 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 28,8 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,3	BIO Milchpudding Schoko kJ 360 / kcal 86 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1	
		Lachs-Sahnesauce dazu kJ 242 / kcal 58 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,8	Geflügelrahmsauce dazu kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Krautsalat kJ 218 / 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	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	Reibekäse und kJ 1473 / kcal 352 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 145 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	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	grüne Bohnen kJ 145 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Schwäbische Linsen mit kJ 252 / kcal 60 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	Reibekäse und kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5	Krautsalat kJ 636 / kcal 152 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5
<b>Dienstag, 28.10.2025</b>	Grießsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Vollkorn Penne mit kJ 280 / kcal 67 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 6,1 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,0 / Salz 1,4	Drei Cevapcici (Rind) mit kJ 1084 / 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	Eierspätzle dazu kJ 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	Drei Eierpannkuchen mit Apfelfüllung dazu 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	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-Sahnesauce dazu kJ 1431 / kcal 342 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Paprika-Reis dazu kJ 222 / kcal 53 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,4	zwei Wiener Würstchen (Schwein) kJ 1004 / kcal 240 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1	Vegetarische Vanillasauce kJ 702 / kcal 168 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 7,9 / Salz 0,7		
		BIO Reibekäse kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1	Balkangemüse und kJ 470 / kcal 112 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 0,4	Schmand-Dip 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	Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
<b>Mittwoch, 29.10.2025</b>	Linsensuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,2	Ein Eieromelette natur mit kJ 615 / 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	Putencurry "Bombay" dazu kJ 428 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	Ein Schweineschnitzel paniert mit kJ 1008 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Vegetarische Äpfelmagronen dazu kJ 702 / kcal 168 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 7,9 / Salz 0,7	Stracciataella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1	
		Baked Beans dazu kJ 465 / kcal 111 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 6,5 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,6	BIO Basmati-Reis und kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	Bratensauce 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	BIO Knöpfe und kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Senfdressing kJ 649 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	
		BIO Salzkartoffeln und kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Asiagemüse kJ 674 / kcal 161 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 24,5 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 6,0 / Salz 1,1	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	Karottensalat kJ 200 / kcal 48 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3		
		Karottensalat 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 0,1	Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 464 / kcal 111 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 11,2 / Salz 0,3	Kapernsauce mit kJ 200 / kcal 48 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	Gurkensalat 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 0,1		
<b>Donnerstag, 30.10.2025</b>	Steckrübensuppe kJ 69 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse kJ 674 / kcal 161 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 24,5 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 6,0 / Salz 1,1	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	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu kJ 405 / kcal 97 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 1,0	BIO Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1	
		Reibekäse und kJ 1264 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3	Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 464 / kcal 111 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 11,2 / Salz 0,3	Kapernsauce mit kJ 200 / kcal 48 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	Gurkensalat 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 0,1		
		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	Reibekäse und kJ 1264 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3	BIO Salzkartoffeln und kJ 447 / kcal 107 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,3	Erbsengemüse kJ 447 / kcal 107 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,3		

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
<b>Freitag, 31.10.2025</b>	Paprikasamtuppe kJ 116 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Sechs Chiken Nuggets mit kJ 753 / kcal 180 / Fett 8,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 0,9	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Bandnudeln mit kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Früchtequark Dessert Erdbeere kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Kräutersauce dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Basilikum-Pestosauce dazu kJ 269 / kcal 64 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	
		BIO Bulgur und kJ 577 / kcal 138 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,6 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,3	Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und kJ 358 / kcal 85 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7	Wirsingrahmgemüse kJ 240 / kcal 57 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,9	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	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5		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	