

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
Montag, 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
Dienstag, 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
Mittwoch, 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 Maultaschenaufauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing 	Apfelschnee
Donnerstag, 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 

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
Montag, 20.10.2025	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
Dienstag, 21.10.2025	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1,4	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 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Mittwoch, 22.10.2025	Champignonrahmsuppe G	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Eine Currywurst J,3,8 (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,1,4	Apfelschnee G,3
Donnerstag, 23.10.2025	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,G,I Farfalle und A,A1 Ratatouillegemüse	Schwäbische A,A1,C,I,2,3 Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat G,1,4	Zwei Kartoffeltaschen mit G Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und Karottensalat G,1,4	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2

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
Montag, 20.10.2025	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,1	Zwei Eier mit Bio Rahmspinat dazu Bio Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch 585 / kcal 140 / Fett 7,3 / dav. ges. FS / 4,6 / KH 9,6 / dav. Zucker 1,8 / BS 0,9 / EW 8,4 / Salz 0,4 Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce Bio Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengerichte kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 16,6 / Salz 0,4 kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 210 / kcal 50 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 7,6 / dav. Zucker 6,0 / BS 2,5 / EW 0,8 / Salz 1,3	Zwei Apfelstrudel dazu Vanillasauce kJ 668 / kcal 158 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 33,0 / dav. Zucker 15,0 / BS 2,3 / EW 1,9 / Salz 0,4 kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Pudding Schokolade kJ 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,6 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,7 / EW 3,2 / Salz 0,2
Dienstag, 21.10.2025	Kohlrabisüppchen kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,3 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,5 / EW 0,3 / Salz 0,3	Bio Rote-Linsensalatschote mit Rigatoni dazu Gurkensalat	Hühnerfrikassee mit Bio-Basmati Reis dazu Erbsengemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut kJ 293 / kcal 70 / Fett 4,1 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 1,0 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,2 / EW 7,2 / Salz 0,6 kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 447 / kcal 107 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 11,3 / dav. Zucker 2,3 / BS 5,0 / EW 6,8 / Salz 0,3	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 194 / kcal 46 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 1,9 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,0 / EW 3,6 / Salz 0,5 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 14,2 / dav. Zucker 13,0 / BS 0,1 / EW 5,7 / Salz 0,1
Mittwoch, 22.10.2025	Champignonrahmsuppe kJ 181 / kcal 43 / Fett 2,5 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 4,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,1 / EW 0,6 / Salz 1,0	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 kJ 341 / kcal 81 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 0,2 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,1 / EW 13,5 / Salz 0,3 kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 237 / kcal 57 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 9,1 / dav. Zucker 7,4 / BS 3,1 / EW 0,7 / Salz 1,3	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Senfdressing kJ 607 / kcal 145 / Fett 7,3 / dav. ges. FS / 3,9 / KH 12,6 / dav. Zucker 2,7 / BS 2,4 / EW 6,0 / Salz 1,2 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 1,8 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 0,5 / Salz 1,2	Apfelschnee kJ 328 / kcal 78 / Fett 2,2 / dav. ges. FS / 1,5 / KH 12,9 / dav. Zucker 11,7 / BS 0,9 / EW 1,0 / Salz 0,0
Donnerstag, 23.10.2025	Brokkoliremesuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 2,0 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 0,6 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,6 / EW 1,0 / Salz 0,3	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe Bio Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat kJ 460 / kcal 110 / Fett 2,2 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 17,4 / dav. Zucker 3,6 / BS 2,6 / EW 3,5 / Salz 1,1 kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / dav. ges. FS / 3,9 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat kJ 759 / kcal 182 / Fett 10,0 / dav. ges. FS / 3,5 / KH 19,0 / dav. Zucker 0,6 / BS 1,9 / EW 3,0 / Salz 1,5 kJ 799 / kcal 191 / Fett 18,4 / dav. ges. FS / 6,1 / KH 2,6 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,8 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / dav. ges. FS / 3,9 / KH 0,7 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / dav. ges. FS / 2,3 / KH 17,0 / dav. Zucker 13,0 / BS 0,2 / EW 2,8 / Salz 0,2