

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

Menüplan für KW 48 von 24.11.2025 bis 30.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 24.11.2025	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat 	Zwei Thüringer Rostbratwürste in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnergemüse 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 25.11.2025	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 	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 26.11.2025	Steckrübensuppe	Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing  	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse 	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffel-Gurkensalat 	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 27.11.2025	Grießsuppe	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Mischgemüse 	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing 	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis 	BIO Milchpudding Vanille 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 48 von 24.11.2025 bis 30.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 24.11.2025	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat 2,3	Zwei Thüringer Rostbratwürste in Bratensauce dazu A,A1,A3,I BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse G,I	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 25.11.2025	Tomatencremesuppe G,I	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse G,12	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu Bandnudeln und A,A1,C Erbsenrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu I,J Wedges und A,A1 Coleslaw Salat C,G,2	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtquark-Dessert Birne G
Mittwoch, 26.11.2025	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Eieromelette natur mit C,G Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse G,1,2	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffel-Gurkensalat J,1,2	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 27.11.2025	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse A,A1,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu A,A1,G,I Hörnchennudeln und A,A1,C Mischgemüse G,1,2	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu A,A1,A3,F,J,1,4 Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing A,A1,C,G,J,L,5	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit A,A1,I Süß-Sauer-Dip dazu 1,4 Asiagemüse und G,I,1,2 BIO Basmati-Reis	BIO Milchpudding Vanille 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 48 von 24.11.2025 bis 30.11.2025

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 24.11.2025	Lauchcremesuppe kJ 83 / kcal 20 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 0,4 / Salz 0,0	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat	Zwei Thüringer Rostbratwürste in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat	BIO Milchpudding Schoko
Dienstag, 25.11.2025	Tomatencremesuppe kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 3,9 / dav. Zucker 3,8 / BS 0,5 / EW 0,7 / Salz 0,6	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	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne Blattsalat mit Kräuterdressing	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 26.11.2025	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,3 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,7 / EW 0,7 / Salz 0,1	Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffel-Gurkensalat	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen	Straciatella Joghurt
Donnerstag, 27.11.2025	Grießsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,4 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,2	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Mischgemüse	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt dressing	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis	BIO Milchpudding Vanille