

Speiseplan - Schüler Februar 2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.02.26 – 06.02.26 KW 06	Putenbrustgulasch "Rouladen-Art" [05,i](Paprika, Zwiebel,Gurke) dazu Eierknöpfle [a,c1] veg.Tofuglasch "Rouladen-Art" [c1,g] dazu Eierknöpfle [a,c1] Banane-Orangenquark [b,03,08]	Eierpfannkuchen mit Spinat+Mozzarellafüllung [a,b,c,c1,08] dazu Bärlauchfrischkäsesoße [b,c1,08] Gurkenscheiben	Vollkorn-Spirelli [c1] dazu gelbe Erbsenbolognese (Tomate,Karotte,Sellerie) und Parmesankäse [b,01,08] Bunter Blattsalat dazu Joghurtdressing [b,i,08] Clementine	MSC Wildlachs paniert gebacken [c,c1,f] dazu Kartoffelpüree [b,08] vegetarisches Schnitzel [a,b,c1,c3,08] dazu Kartoffelpüree [b,08] Maisgemüse Obstkorb (Birne,Apfel,Clementine)
10.02.26 – 13.02.26 KW 07	Gemüseschnitzel [c1,h]mit Kartoffel-Karottenpüree [b,08] Maisgemüse [b,08] buntes Fruchtkompott [02]	Seehecht-Filet gebraten[b,c1,f,i,08] dazu Bärlauchdip [a,b,08] und Kartoffelpüree [b,08] veg.Schnitzel mit Käsefüllung [01,03,08] mit Bärlauchdip [a,b,08] und Kartoffelpüree [b,08] Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08,n] Banane	Amerikanischer Pancake [a,b,c1,08] dazu Vanillesauce [b,08] Kiwi	Spätzlegratin [a,b,c1,08] dazu milde Tomaten- Currysauce [b,c1,08] Tomaten - Maissalat [n] Obstkorb (Banane,Traube,Kiwi)
17.02.26 – 20.02.26 KW 8	Schulfrei	Schulfrei	Eieromelette"Gärtnerin"mit Gemüse [a,b,08] dazu Salzkartoffeln Spinat in Rahm [b,c1,08] Bio Banane	Tomatenpizza mit Mozarella [b,c1,08] Mexico-Gemüse (Mais,Paprika,Karotte,Erbse) Obstmix (Traube,Apfel, Birne)

Rückseite nicht vergessen 😊

Inhaltsstoffe: 01) Konservierungsstoffe 02) Farbstoff 03) Antioxidationsmittel 04) Geschmacksverstärker 05) Süßungsmittel 06) enth. Phenylalanin 07) mit Phosphat 08) mit Milcheiweiß 09) Koffeinhaltig
10) Chininhaltig 11) geschwärzt 12) geschwefelt 13) mit Nitritpökelsalz 14) mit Nitrat 15) gewachst 16) Taurin 17) gen. veränd. Rohstoff

Allergene: a) Ei und Eiprodukte b) Lactose c) glutenhaltiges Getreide c1) Weizen c2) Roggen c3) Gerste c4) Hafer d) Erdnuss e) Schalenfrucht f) Fisch g) Soja h) Sellerie i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Lupine m) Weichtiere
n) Schwefeldioxid/Sulfit

Speiseplan - Schüler Februar 2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
24.02.26 – 27.02.26 KW 09	Gemüsereispfanne (Lauch,Karotte,Erbse)[g,h], dazu milder Tzatziki [b,08] Waffel [a,c1] Birne	"Serbisches Reisfleisch" mit Reis, Rindfleischwürfeln und Paprika [c,h] "Balkan-Eintopf" vegetarisch mit Reis und Valesswürfel [a,b,c3,g,h,08] Gurkenscheiben Apfel-Pfirsichmus [03]	Lockennudeln [c1] mit Linsenbolognese (Tomate, Karotte,Sellerie) und Parmesankäse [b,01,08] Karotten-Apfelsalat [01,03,05] Banane	Kartoffeltasche mit Tomate- Mozzarellafüllung [b,03,08] in leichter Frischkäse - Kräutersauce [b,c1,08] bunter Gemüsesalat [h,n] Naturjoghurt [b,08] dazu Zimt & Zucker

Inhaltsstoffe: 01) Konservierungsstoffe 02) Farbstoff 03) Antioxidationsmittel 04) Geschmacksverstärker 05) Süßungsmittel 06) enth. Phenylalanin 07) mit Phosphat 08) mit Milcheiweiß 09) Koffeinhaltig
 10) Chininhaltig 11) geschwärzt 12) geschwefelt 13) mit Nitritpökelsalz 14) mit Nitrat 15) gewachst 16) Taurin 17) gen. veränd. Rohstoff

Allergene: a) Ei und Eiprodukte b) Lactose c) glutenhaltiges Getreide c1) Weizen c2) Roggen c3) Gerste c4) Hafer d) Erdnuss e) Schalenfrucht f) Fisch g) Soja h) Sellerie i) Senf j) Sesam k) Krebstiere l) Lupine m) Weichtiere
 n) Schwefeldioxid/Sulfit