

Speisenplan vom 27.10. – 02.11.2025 (KW44)

Schule

Genießen mit Verantwortung
mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 27. Oktober 2025



Gemüsebrühe m.Bio-Reis^{A,H,J,a,u}



veg.Ragout v.Bio-Chinagemüse^{1,A,G,H,J,a,u}



Bio-Reis m.Curry^{A,H,J,a,u}



Bio Quarkspeise Johannisbeere^{B,H,u}

383 kcal, 16g Eiweiß, 4g Fett, 72g KH

Dienstag der, 28. Oktober 2025

Zucchini cremesuppe^{A,B,H,J,a,u}



Schw.streifen Asia m.Bio-Lauch^{1,A,G,a,u}



Bio-Spiral-Nudeln^{A,H,a,u}



Wachsbohnen Salat m Bio Tomaten^u

Tafelbirne

Rohkost St.Peter, Hasenfänger

630 kcal, 35g Eiweiß, 14g Fett, 82g KH

Mittwoch der, 29. Oktober 2025



Cremesuppe v.Bio-Brokkoli^{A,B,H,J,a,u}



veg.Bolognese m.Bio Linsen^{J,u}

geriebener Käse^{s,H}



Bio-Gabelspaghetti^{A,a,u}



Grießfruchtdessert v.Bio-Grieß^{12,A,B,H,a,u}

604 kcal, 25g Eiweiß, 19g Fett, 88g KH

Donnerstag der, 30. Oktober 2025



Kürbiscreme v.Bio-Kürbis^{A,B,H,J,a,u}



Bratling v.Biosauerkraut^{A,B,D,H,J,b,u}

Käsesoße^{A,B,H,a,u}

Kartoffelzwiebelpüree^{2,H,M,u}

Endiviensalat^{K,u}



Bioquark mit Pfirsich^{B,H,u}

572 kcal, 20g Eiweiß, 31g Fett, 59g KH

Freitag der, 31. Oktober 2025



Tomatensuppe m.Bio-Tomaten^u



Bio Tortellini-Ricotta-Spinat^{A,B,D,H,a,u}



Champignonsoße m.Bio-Tomate^{A,J,a,u}

Schokoladenpudding^{B,H,u}

489 kcal, 20g Eiweiß, 7g Fett, 84g KH

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern.

Änderungen vorbehalten

Sie finden im Intranet und als Aushang auf den Stationen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene. Trotz aller Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten sind. Wir verwenden bestimmte Lebensmittel ausschließlich in Bio-Qualität. Nach regionaler Verfügbarkeit setzen wir Obst und Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft ein. Wir verarbeiten Rind und Schweinefleisch ausschließlich, als auch überwiegend Geflügel aus Artgerechter Haltung (Neuland, FairMast). Alle Fischqualitäten werden aus nachhaltiger Fischerei (Standard MSC) verarbeitet.