

Speisenplan vom 03.11. – 09.11.2025 (KW45)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 3. November 2025

Brühe mit Ei^{A,D,J,a,u}



Chilli Senza Carne v.Bio-Bulgur^{A,J,a,u}

geriebener Käse^{B,H}



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

Salatmix^{D,K,u}

Tafelbirne

576 kcal, 19g Eiweiß, 21g Fett, 71g KH

Dienstag der, 4. November 2025



Cremesuppe vom Bio-Lauch^{A,B,H,J,a,u}



Zwiebelrollbraten v.Schwein^{A,a,u}



Gemüse v.Bio Kohlrabi^{A,B,H,a,u}

Salzkartoffel^u



Grießpudding m. Bio Mango^{A,B,H,a,u,v}

577 kcal, 32g Eiweiß, 19g Fett, 64g KH

Mittwoch der, 5. November 2025



Gemüsesuppe m. Bio Lauch^{A,J,a,b,u}



Kräutermedalion v.Bio-Spinat^{A,B,D,H,a,b,u}

Käsesoße^{A,B,H,a,u}



Bio-Gabelspaghetti^{A,a,u}

Orange

Rohkost St.Peter, Hasenfänger

574 kcal, 23g Eiweiß, 8g Fett, 98g KH

Donnerstag der, 6 November 2025

Spargelcremesuppe^{A,B,H,J,a,u}



Hüttenbratwurst m.Söße^{2,3,8,16,A,K,a,u}



Saure Bio-Böhnchen^{A,B,H,J,a,u}

Kartoffelschnee^{2,M,u}

Beerengrütze & Vanillesoße^{B,H,u}

Rohkost St Peter Mittw.

550 kcal, 21g Eiweiß, 24g Fett, 56g KH

Freitag der, 7 November 2025

Gemüsekraftbrühe^{A,H,J,a,u}



geb.Seelachs pan.mit Biogrieß^{A,E,a,u}



Soße Mediterran m.Bio-Tomate^{12,A,C,E,a,u}



Tomatenreis v.Bio-Reis^{A,H,J,a,u}

Endiviensalat^{K,u}



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 setzten 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.

Speisenplan vom 03.11. – 09.11.2025 (KW45)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

~~Schule~~
Apfel-Vanilleeis v. Bio-Reis
717 kcal, 37g Eiweiß, 31g Fett, 66g 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.