

Speisenplan vom 05.01. – 11.01.2026 (KW 2)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 5. Januar 2026



Karottencreme v.Bio-Karotten^{A,B,H,J,a,u}

Hacksteak Puszta Art (Schw)^{A,D,a,u}



Bio-Langkornreis^{H,u}



Brechbohnsensalat m.Bio Rapsöl^{2,M,u}



Bio-Apfel

833 kcal, 24g Eiweiß, 33g Fett, 101g KH

Dienstag der, 6. Januar 2026



Minestrone m.Bio Lauch^{A,J,a,u}



Pichelsteiner m.Bio Möhren^{A,J,a,u}

1 Roggenbrötchen

Mandelpudding^{B,H,u}

Rohkost St.Peter, Hasenfänger

281 kcal, 10g Eiweiß, 2g Fett, 50g KH

Mittwoch der, 7. Januar 2026

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



Putenrollbraten^{A,a,u}



Wirsinggemüse v.Bio Wirsing^{A,B,H,J,a,u}

Kartoffelzwiebelpüree^{2,H,M,u}

Orange

314 kcal, 18g Eiweiß, 5g Fett, 43g KH

Donnerstag der, 8. Januar 2026



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



Soße m.Bio-Tomtenstücken^{A,J,a,u}



gebratene Bio Eierknöpfle^{A,D,H,J,a,u}

Wachsbohnsensalat^{2,A,M,u}

Vanille-Pudding & Schokosoße^{B,H,u}

Rohkost St Peter Mittw.

635 kcal, 24g Eiweiß, 15g Fett, 95g KH

Freitag der, 9. Januar 2026

pass.Kartoffelsuppe^{A,B,H,J,a,u}

Hausgem.Fischburger^{A,B,D,E,H,J,b,u}

Sauce Choron^{A,B,D,H,J,a,u}



Bio Erbsengemüse^u

Petersilienkartoffeln^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 05.01. – 11.01.2026 (KW 2)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule
Joghurt mit Bio Johannisbeere^u
644 kcal, 31g Eiweiß, 24g Fett, 70g 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.