

# Speisenplan vom 08.12. - 14.12.2025 (KW50)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

## Schule

Montag der, 8. Dezember 2025



Gurkencreme m.Bio Tomaten<sup>A,B,H,J,a,u</sup>



Geflügelblankett m.Spargel<sup>A,B,H,a,u</sup>



Ebly Zartweizen<sup>A,a,u</sup>



Salat v.Bio-Karotten<sup>2,M,u</sup>

Ananasstücke<sup>u</sup>

283 kcal, 9g Eiweiß, 11g Fett, 31g KH

Dienstag der, 9. Dezember 2025



Eintopf von Schnittböhnchen<sup>A,J,a,u</sup>



1 Roggenbrötchen

Orange

Rohkost St.Peter, Hasenfänger

227 kcal, 8g Eiweiß, 1g Fett, 42g KH

Mittwoch der, 10. Dezember 2025



Kürbiscreme v.Bio-Kürbis<sup>A,B,H,J,a,u</sup>



Schweinenacken-Bayrische Art<sup>A,a,u</sup>



Schmorkohl<sup>H,u</sup>



Salzkartoffel<sup>u</sup>



Obstsalat m.Bioapfel & Van-Soße<sup>B,H,u</sup>

625 kcal, 33g Eiweiß, 21g Fett, 71g KH

Donnerstag der, 11. Dezember 2025



Cremesuppe v.Bio Blumenkohl<sup>A,B,H,J,a,u</sup>



veg.Bolognese m.Bio Linsen<sup>J,u</sup>



geriebener Käse<sup>B,H</sup>



Bio-Spiral-Nudeln<sup>A,H,a,u</sup>



Bratapfelpudding v.Bio-Äpfeln<sup>B,H,I,h,u</sup>

Rohkost St Peter Mittw.

513 kcal, 22g Eiweiß, 18g Fett, 63g KH

Freitag der, 12. Dezember 2025



pass.Kartoffelsuppe<sup>A,B,H,J,a,u</sup>



2 Jumbo Fischsticks<sup>A,E,a,c,b,d,u</sup>



Sauce Choron<sup>A,B,D,H,J,a,u</sup>



Bio Erbsengemüse<sup>u</sup>

Dampfkartoffel<sup>u</sup>

### 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.

# Speisenplan vom 08.12. - 14.12.2025 (KW50)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Kirschduffspeise

667 kcal, 24g Eiweiß, 26g Fett, 79g 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.