

# Speisenplan vom 15.12. – 21.12.2025 (KW51)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 15. Dezember 2025



pass.Suppe aus Bio-Reis<sup>A,H,J,a,u</sup>

Hacksteak (v.Schw.)<sup>A,D,a</sup>

BBQ-Soße<sup>6,A,J,a,u</sup>



Gemüse mit Bio-Steckrüben<sup>H,u</sup>

Kartoffelschnee<sup>2,M,u</sup>

1Kiwi Frucht

575 kcal, 20g Eiweiß, 26g Fett, 57g KH

Dienstag der, 16. Dezember 2025



pass.Kartoffeleintopf m.Bio-Lauch<sup>A,B,H,J,a,u</sup>



Bockwursteinlage<sup>1,2,16</sup>

Quark mit Früchten<sup>B,H,u</sup>

Rohkost St.Peter, Hasenfänger

324 kcal, 12g Eiweiß, 15g Fett, 32g KH

Mittwoch der, 17. Dezember 2025



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



gebackenes Schäuferle (Schw.)<sup>u</sup>



Gemüse v.Bio Brechbohnen<sup>A,J,a,u</sup>

Salzkartoffel<sup>u</sup>

Mandarinenfilets<sup>u</sup>

556 kcal, 39g Eiweiß, 15g Fett, 64g KH

Donnerstag der, 18. Dezember 2025



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



Ratatouille v.Bio Gemüse<sup>A,J,a,u</sup>



Bio-Gabelspaghetti<sup>A,a,u</sup>

Gastro 2-fa.Strudel Scho/Van.<sup>12,B,H</sup>

385 kcal, 12g Eiweiß, 7g Fett, 63g KH

Freitag der, 19. Dezember 2025

Kerbelcreme<sup>A,B,H,J,a,u</sup>



Bio Tortellini-Ricotta-Spinat<sup>A,B,D,H,a,u</sup>



Champignonsoße m.Bio-Tomate<sup>A,J,a,u</sup>



Grießfruchtdessert v.Bio-Grieß<sup>12,A,B,H,a,u</sup>

547 kcal, 22g Eiweiß, 9g Fett, 92g 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.