

Speisenplan vom 12.01. – 18.01.2026 (KW 3)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 12. Januar 2026



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

Putengulasch Athena Art^{A,a,u}

Kräuterreis v.Reis^{A,J,a,u}

bunter Mischsalat^{Ku}

Banane

490 kcal, 13g Eiweiß, 7g Fett, 86g KH

Dienstag der, 13. Januar 2026



Eintopf v.grünen Erbsen^{A,J,a,u}

Puten Wienerle^{1,2,16}

1 Roggenbrötchen^{A,a,c,b}

Haselnußpudding^{B,H,u}

Rohkost St Peter Mittw.

496 kcal, 32g Eiweiß, 6g Fett, 70g KH

Mittwoch der, 14. Januar 2026

Gemüsebrühe m.Reis^{A,J,a,u}

geb.Sesamtaler^{12,A,D,J,L,M,a,u}

Bechamelsoße mit Kräutern^{A,B,H,a,u}

Karottenmix Rainbow^u

Pilawreis v.Reis^u

Tafelbirne

501 kcal, 10g Eiweiß, 6g Fett, 95g KH

Donnerstag der, 15. Januar 2026



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

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

Gemüse von Lauch^{A,B,H,J,a,u}

Petersilienkartoffeln^u

Gastro 2-fa.Strudel Scho/Van.^{12,B,H}

501 kcal, 21g Eiweiß, 27g Fett, 43g KH

Freitag der, 16. Januar 2026

Steckrüben-Gemüsecreme^{A,B,H,J,a,u}

2 Jumbo Fischsticks^{A,E,a,c,b,d,u}

Remouladensoße^{1,2,4,12,B,D,H,K,u}

Röstkartoffeln^u

Brechbohnsalat m.Tomate^{2,M,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 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 12.01. – 18.01.2026 (KW 3)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule
Quark mit Früchten^{12,B,H,u,v}
601 kcal, 17g Eiweiß, 26g Fett, 74g 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.