

KW 19	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Menü 2	
Montag, 04.05.2026	Vanillepudding ⓘ 8,c 144 x	Salzkartoffeln mit buntem Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) dazu Joghurdip ⓘ 8,c,h,k,m 144 x	Gebratener Parboiledreis mit Ei und Asia-Gemüse (Karotten, Paprika, Erbsen) ⓘ h,k,m	
Dienstag, 05.05.2026	Beerenjoghurt ⓘ 8,c 144 x	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ 8,a1,c,k,m 144 x	Fusilli Tricolore mit Ratatouillegemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) ⓘ 8,a1,c,h,k,m	
Mittwoch, 06.05.2026	Melonenquark ⓘ 8,c 144 x	Putenfleischkäse dazu Spätzle und Erbsen ⓘ 8,a1,c,h,k,P 124 x	Gemüsebratling (Karotten, Lauch, Mais) dazu Spätzle und Erbsen ⓘ 8,a1,c,h,k 20 x	
Donnerstag, 07.05.2026	Birne ⓘ 144 x	Lachs in fruchtiger Currysoße, dazu Parboiledreis und Paprika- Mais- Salat ⓘ 8,a1,b,c,h,m	Apfelstrudel mit Vanillesoße ⓘ 8,a1,c 144 x	
Freitag, 08.05.2026	Fruchtquark Tropical ⓘ 8,c 118 x	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Parboiledreis und Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ 8,a1,c,d,H,k,m 100 x	Gemüseschnitzel (Paprika, Mais, Erbsen) mit Parboiledreis und Tomatensoße, dazu Blattsalat mit Essig und Öl ⓘ 8,a1,c,d,h,k,m 18 x	
Samstag				
Sonntag				

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

ⓘ Information über Kurzzeichen sowie Zusatzstoffe und Allergene, entnehmen Sie bitte Ihrer Informationsmappe.

ⓘ Häufiges Wunschesen der Kinder

ⓘ Produkt enthält weder Fleisch noch Fisch sowie daraus hergestellte Produkte

ⓘ Speise enthält Produkte die von DE-ÖKO-006 zertifiziert sind.

ⓘ Die Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.