

KW 05

26.01.26 - 30.01.26

# SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

**Vorspeise**  
Gurkensalat (aus BIO-Gurken)

Kein Salat

Gurkensalat (aus BIO-Gurken)

Karottensalat (aus BIO-Karotten)

Kein Salat

**Hauptspeise**  
Kibberlinge mit Kartoffelwedges und Ketchup (Fisch)  
A, C, D, I

Grießnockerlsuppe (Vegetarisch)  
A, C, I

Pasta mit Tomatensoße (Vegetarisch)  
A, C, G, I

Cevapcici mit Paprikasoße & Reis (Fleisch)  
C, I

Kartoffelsuppe mit Backerbsen (Vegetarisch)  
A, C, G, I

**Vegetarisch**  
Vegane Kibberlinge mit Kartoffelwedges und Ketchup (Vegetarisch)  
A, I

Vegane Cornflakes Burger mit Paprikasoße & Reis (Vegetarisch)  
A, I

**Dessert**  
Fruchtjoghurt (Ananas)  
G

Apfelpfunder mit Vanillesoße (Vegetarisch)  
A, C, G

Quark mit Beerenmix  
G

Clementine

Pancakes mit Himbeersoße (Vegetarisch)  
A, C, G

enthält Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, H1 = Erdnüsse, H2 = Walnuss, H3 = Mandel, H4 = Cashew, H5 = Pistazien, I = Sellerie, J = Lupinen, K = Weichtiere, L = Schwefeldioxid, M = Senf, N = Sesam

enthält Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel

Ansprechpartner:

Marco Koob      Schulküche  
0172/9288791      08458/324523