UNSER SCHULSPEISEPLAN

09.–13. November 2026

Einfach · abwechslungsreich · ohne Schweinefleisch

Zu jedem Menü servieren wir einen einfachen Salat.

	MENÜ 1 · MIT FLEISCH	MENÜ 2 · VEGETARISCH
MO 09.11.	Lasagne mit Rinderhackfleisch Allergene: 1, 3, 7, 9	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquark Allergene: 1, 3, 7
DI 10.11.	Hähnchen-Nuggets mit Kartoffelecken Allergene: 1, 3	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Allergene: 1, 3, 7
MI 11.11.	Rinderhackbällchen in Tomatensoße mit Reis Allergene: 1, 3, 9	Gemüse-Frühlingsrollen mit Reis Allergene: 1, 6
DO 12.11.	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Spätzle Allergene: 1, 3, 7	Milchreis mit Zimt und Zucker Allergene: 7
FR 13.11.	Chicken Wings mit Pommes Allergene: rezeptabhängig	Grüne-Bohnen-Eintopf Allergene: rezeptabhängig

ALLERGEN-LEGENDE

1	Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen)	8	Schalenfrüchte (z. B. Haselnüsse)
2	Krebstiere	9	Sellerie
3	Eier	10	Senf
4	Fisch	11	Sesamsamen
5	Erdnüsse	12	Schwefeldioxid / Sulfite
6	Sojabohnen	13	Lupinen
7	Milch / Milcherzeugnisse	14	Weichtiere

WICHTIG: VORLÄUFIGE ALLERGENANGABEN

Die Kennzeichnung ist eine Planungshilfe und basiert auf üblichen Rezepturen. Vor dem Aushang alle Zutaten, Fertigprodukte, Soßen und das Salatdressing auf tatsächliche Allergene prüfen; auch Kreuzkontakte berücksichtigen.