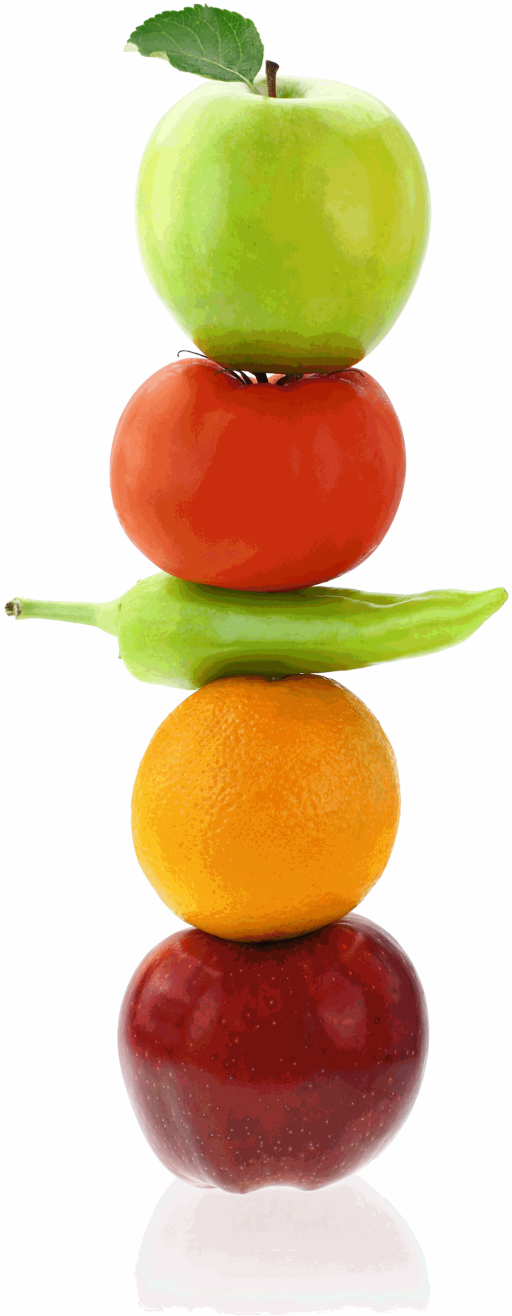
Speiseplan vom 9. November bis 13. November 2026 für Schulen und Tageseinrichtungen



	Vollkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Cremesuppe, Nudelpfanne mit Brokkoli, Karotten und Tomaten, Kräuter-Ricotta-Soße 1	Cremesuppe, Milchreisauflauf mit Zimt und Zucker, Apfelmus 1 a1, b, c	Nudelpfanne mit Gemüse, Kräuter-Ricotta-Soße 1 a1, c, d
Dienstag	Barschfilet mit Senfsoße und Kartoffeln, Pudding 1 a1, c, d, e, h	Rindergeschnetzeltes, Kartoffeln, Pudding 1 a1, c, h	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Kräutersoße, Pudding 1 a1, b, c, d
Mittwoch	Nudeln mit Schweine-Bolognese, Gemüsekiste 1 a1, b, c, d	Rinder-Bifteki, Tomaten-Reis, Tzatziki, Gemüsekiste 1 b, c	Gebackene Gemüsehappen mit Paprika-Kräuterquark, Gemüsekiste 1 c
Donnerstag	Schweineschnitzel Wiener Art, Süßkartoffelpüree, Blattmixsalat 5 a1, c	Hähnchenbrust in Kerbelsoße, Süßkartoffelpüree, Karottensalat 1, 2, 3, 5, 9	Gemüselasagne, Rohkost a1, b, c
Freitag	Pizza Margarita, Blattmixsalat a1, c	Pizza Margarita, Blattmixsalat a1, c	Gemüsecurry mit Ananas, Paprika, Zucchini, Reis, Blattsalat 1 a1, c

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.

Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten

Menü Faktur
... täglich Gutes essen.