

KW 05_26	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen in heller Soße E G G1 M	Veggie Day Luftiger Kaiserschmarrn mit Vanillesoße E G G1 M	Vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße dazu Kartoffelpüree A B G G1 G2 G3 M	"Fusilli-Duett" Spiral- und Vollkornspiralnuheln mit Soja-Bolognese und geriebenen Käse A G G1 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbratwurst ^{2,4} in brauner Soße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Blumenkohlröschen A B E G G1 M 	Veggie Day Käse-Tortelloni "Napoli" dazu eine fruchtige Tomatensoße E G G1 M	Seelachsragout in heller Soße dazu feine Bandnuheln A E F G G1 M 	Paniertes Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Gemüsesticks mit Dip M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Endivien-Mix-Salat mit weißem Dressing A B E M	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1			Vanillepudding M	Waldbeerquark M	
Dessert 2	Apfel	Clementine			

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haseln-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio** = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

KW 06_26	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A B E G G1 M	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A E G G1 J M	Veggie Day Badische Knöpfle mit Champignonrahmsoße A E G G1 M	Spaghetti mit veganer Hack-Gemüsesoße (Erbesenprotein) dazu geriebener Käse A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht	Putenfleischkäse ^{2, 4} in brauner Soße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A B E G G1 M	Hähnchenbrust in Geflügelsoße dazu Bandnudeln A E G G1	Veggie Day Ratatouillegemüse in Tomatensoße dazu Polentataler G G1	Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse A E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Gurken-Maissalat A B	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M		Karottensalat B	
Beilagen- salat 2			Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1	Nusspudding H H2 M				
Dessert 2		Apfel	Kiwi	Orange	

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haseln-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle,

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio** = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind= Schwein= Geflügel= Fisch=



Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten

KW 07_26	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse dazu Röstgemüsesoße	Veggie-Bällchen in Röstgemüsesoße dazu Bio-Erbsen und Kartoffelpüree	Vegetarische Cannelloni "Ricotta-Spinat" in Tomatensoße mit Käse überbacken	Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebener Käse	
	E G G1 M	A B G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹	Rindfleisch-Maultaschen auf Wurzelgemüse dazu Kartoffelsalat	Köttbullar in Rahmsoße dazu Langkornreis	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle	
Gericht enthält	B E F G G1 M	 A B E G G1	 A B E G G1 M	 A E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	
	E G G1 M	A E G G1 M	 A E G G1 M	A E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Gurkensalat	Frisee-Salat mit weißem Dressing	Karotten-Ananas-Salat		
	A B E M	A B E M	A B		
Beilagen- salat 2				Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing	
				B	
Dessert 1			Frischer Obstsalat	Apfelmus ⁴	
Dessert 2	Birne	Apfel			

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haseln-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle,

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio** = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind= Schwein= Geflügel= Fisch=



  Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten