



# S P E I S E K A R T E



Datum: 23.02.26 bis 26.02.26

## Menü 1

### Schule:Vollkost

23.02.26

frisches Seelachsfilet<sup>M</sup>  
Gemüsesauce<sup>A,E,G</sup>  
**Bio-Salzkartoffeln**  
**Bio-Broccoli**  
**Bio-Apfel**

Montag

24.02.26

Geflügelfrikadelle<sup>2,G,H</sup>  
Bratensauce<sup>A,E,H</sup>  
Kartoffelpüree<sup>E</sup>  
Sauerkraut  
Buttermilchdessert<sup>E</sup>

Dienstag

25.02.26

Ratatouille<sup>6</sup>  
Kartoffelpalten  
Gurkensalat<sup>E</sup>  
Götterspeise<sup>1,6</sup>

Mittwoch

26.02.26

Geflügelbratwurst<sup>2,G,H</sup>  
Bratensauce<sup>A,E,H</sup>  
Semmelknödel<sup>A,C,E,G,H,N</sup>  
Apfelrotkohl  
Grießpudding<sup>A,E</sup>

Donnerstag

## Menü 2

### Schule:Veget. Kost

Quinoa-Gemüse-Pfanne  
Gemüsesauce<sup>A,E,G</sup>  
**Bio-Broccoli**  
**Bio-Apfel**

Gemüsebolognese leicht<sup>G</sup>  
**Bio-Nudeln\***<sup>A</sup>  
Buttermilchdessert<sup>E</sup>

Milchreis<sup>E</sup>  
mit Zimt und Zucker  
Götterspeise<sup>1,6</sup>

Kartoffelsuppe<sup>G</sup>  
Grießpudding<sup>A,E</sup>

**Änderungen bleiben vorbehalten!**

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam.



Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

Alle Speisen werden ohne Verwendung von Schweinefleisch hergestellt!

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 6 = Mit Säuerungsmitteln, A = Glutenhaltiges Getreide, C = Eier u. Eierzeugnisse, E = Milch u. Milcherzeugnisse, G = Sellerie u. Sellerieerz, H = Senf u. Senferz., M = Fisch u. Fischerz., N = Erdnüsse u. Erdnusskerz.