



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



**Datum: 16.02.26 bis 19.02.26**

**Menü 1**

**Schule:Vollkost**

16.02.26

Rosenmontag

Montag

17.02.26

**Bio-Rindergulasch<sup>G</sup>**

**Bio-Salzkartoffeln**

**Bio-Blumenkohl DE-ÖKO-003**

Schokoladenpudding<sup>D,E</sup>

18.02.26

Salamipizza<sup>A,E</sup>

Berliner<sup>1,3,A,C,D,E,K</sup>

Mittwoch

19.02.26

Kohlrabi-Eintopf<sup>G</sup>

Rindfleischeinlage

Banane

Donnerstag

**Menü 2**

**Schule:Veget. Kost**

Rosenmontag

Ofenkartoffelchen  
Joghurt-Chillisoße<sup>E</sup>

**Bio-Erbsen**

Schokoladenpudding<sup>D,E</sup>

Veg. Pizza<sup>A,E</sup>

Berliner<sup>1,3,A,C,D,E,K</sup>

Veg. Frühlingsrolle<sup>2,A,C,E,G,H</sup>

Sweet-Chilisauce<sup>D,G,H</sup>

Gemüse-Reis<sup>G</sup>

Banane

**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, 3 = Antioxidationsmittel, A = Glutenhaltiges Getreide, C = Eier u. Eierzeugnisse, D = Soja u. Sojaerz., E = Milch u. Milcherzeugnisse, G = Sellerie u. Sellerieerz., H = Senf u. Senferz., K = Lupine und Lupinenerz.