

Speiseplan 04.07. bis 08.07.2022

Ganztagschulen



MO	Minestrone Spaghetti (a, c, o) Bolognese (R) mit Parmesan (g) Bunte Salate (6, g, i), Tiramisu (a, c, g, o)	Vegetarisch: Spaghetti (a, c, o) mit Tomatensauce (g) und Parmesan (g)
DI	Nudel-Suppe (a, c, o) Chicken Nuggets (G) (8, a, o) mit Wedges (a, o), Ketchup (9) Bunte Salate (6, g, i), frisches Obst	Vegetarisch: Nuggets (a, c, g, i, o) mit Wedges (a, o), Ketchup (9)
MI	Kürbiscreme-Suppe (g) Semmelknödel (a, c, g, o) mit Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Butterkuchen (a, c, g, o, t)	
DO	Griesklößchen-Suppe (a, c, g, i, o) Backfisch (F) (a, d, g, j, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dillsauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, i), Himbeer-Quark (g)	Vegetarisch: Gemüsebratling (a, c, g, i, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dillsauce (a, g, o)
FR	Möhren-Cremesuppe (g) Ofenkartoffeln mit Tsatsiki (g) Bunte Salate (6, g, i), Apfel-Crumble (a, g, o)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.

Speiseplan 11.07. bis 15.07.2022

Ganztagschulen



MO	Buchstaben-Suppe (a, c, o) Putengeschnetzeltes (P) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (g) 11.07. Bunte Salate (6, g, i), Rote Grütze ^(g) mit Vanillesauce (g)	Vegetarisch: Soja-Geschnetzeltes (a, f, o, Gerste) mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (g)
DI	Mais-Cremesuppe (g) Rigatoni al Forno (a, c, g, i, o) 12.07. Bunte Salate (6, g, i), Stracciatella-Creme (g)	
MI	Klare Suppe mit Einlage (a, c, g, i, o) Dönerteller (P) mit Reis und Tomatensauce (g) 13.07. Rohkost-Salate (6, g, i), Nektarinen	Vegetarisch: Brokkoli-Blumenkohl-Gratin (a, g, o) mit Reis
DO	Flädle-Suppe (a, c, g, i, o) Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und Saitenwürstchen (P) (2, 3, 8) 14.07. Bunte Salate (6, g, i), Vanille-Joghurt (g)	Vegetarisch: Linsen (a, g, i, o) mit Spätzle (a, c, o) und veg. Saitenwürstchen (1, c, f, o)
FR	Maultaschen-Suppe (a, c, i, o) Kartoffelgratin (a, g, i, o) mit Markt-Gemüse (g) 15.07. Bunte Salate (6, g, i), Apfelkuchen (a, c, g, o)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.

Speiseplan 18.07. bis 22.07.2022

Ganztagschulen



MO	Backerbsen-Suppe (a, c, g, i, o) Fleischküchle (R) (a, c, o) mit Reis und Tomatensauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Obst-Quark (1, 3, g)	Vegetarisch: Bällchen (a, c, f, o, Gerste) mit Reis und Tomatensauce (g)
DI	Kartoffelsuppe (g) Makkaroni-Auflauf mit Käse (a, c, g, o) Bunte Salate (6, g, i), Schnecken-Nudeln (a, c, g, o)	
MI	Nudelsuppe (a, c, i, o) Gnoccis (a, c, o) mit Spinat-Frischkäse-Sauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, i), frisches Obst	
DO	Petersilienwurzel-Suppe (g) Cordon Bleu (P) (1, 2, 3, 4, 8, a, g, o) mit Spätzle (a, c, o) und Rahmsauce (g) Bunte Salate (6, g, i), Honig-Joghurt (g)	Vegetarisch: Cordon Bleu (1, a, c, g, o, Hafer) mit Spätzle (a, c, o) und Rahmsauce (g)
FR	Erbsen-Suppe (g) Kartoffelpuffer mit Apfelmus (3) Bunte Salate (6, g, i)	

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.

Speiseplan 25.07. bis 29.07.2022

Ganztagschulen



MO

Minestrone
Tortellini (a, c, o) mit Champignon-Rahmsauce (g)

25.07. Bunte Salate (6, g, i), Quarkspeise (g)

DI

Buchstaben-Suppe (a, c, i, o)
Gulasch (R) mit Reis

26.07. Bunte Salate (6, g, i), Kirschkuchen aus Dinkelvollkorn (a, c, g, o, p)

Vegetarisch: Reispuffer (a, c, g, i, o) mit Tomatensauce (g)

MI

Klare Suppe mit Einlage (a, c, g, i, o)
Fischstäbchen (F) (a, d, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, i, o)

27.07. Bunte Salate (6, g, i), Aprikosen

Vegetarisch: Hirse-Ecken (a, c, g, i, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, i, o)

DO

Wir wünschen schöne Ferien und freuen uns auf den Start im September!

28.07.

FR

Ferien

29.07.

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte. Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region.

P Putenfleisch	5 geschwärzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.