

Menüplan

Nährwerte je 100g

Name der Schule



KW 8	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
0 Hauptkomponente M1		Möhre-Süßkartoffelcremesuppe <i>G,1</i> EW: 0,4 Fett: 1,9 gesFS: 1,3 KH: 2,6 KS: 0,3 Kcal/KJ: 30/126	gebratene Spätzle EW: 0,0 Fett: 4,6 gesFS: 0,4 KH: 0,1 KS: 0,2 Kcal/KJ: 160/668	gebratene Reispfanne asiatisch <i>A,A1,C,F</i> EW: 3,0 Fett: 1,7 gesFS: 0,3 KH: 19,1 KS: 1,0 Kcal/KJ: 105/437	Fischstäbchen <i>A,A1,D</i> EW: 11,8 Fett: 8,6 gesFS: 1,1 KH: 17,3 KS: 0,9 Kcal/KJ: 196/820
Sauce M1		Roggen-Vollkornbrot <i>A,A1,A2,A3,A4</i> EW: 7,7 Fett: 4,9 gesFS: 0,8 KH: 38,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 241/1008	Paprikasauce Hell <i>G,1</i> EW: 2,0 Fett: 3,4 gesFS: 1,5 KH: 4,9 KS: 0,7 Kcal/KJ: 59/246	Fruchtige Currysauce <i>G,1</i> EW: 1,9 Fett: 3,0 gesFS: 1,4 KH: 7,8 KS: 0,9 Kcal/KJ: 66/275	Remoulade <i>A,A1,C,G,M,1,9</i> EW: 1,5 Fett: 33,1 gesFS: 2,3 KH: 5,7 KS: 1,8 Kcal/KJ: 328/1371
Beilage M1			gebratene Spätzle EW: 0,0 Fett: 4,6 gesFS: 0,4 KH: 0,1 KS: 0,2 Kcal/KJ: 160/668		Kartoffelpüree <i>G,1</i> EW: 1,4 Fett: 1,4 gesFS: 0,8 KH: 3,4 KS: 0,4 Kcal/KJ: 33/139
Gemüse Beilage M1			Kaisergemüse <i>1</i> EW: 3,0 Fett: 1,3 gesFS: 0,6 KH: 8,1 KS: 0,4 Kcal/KJ: 57/240		Rahmspinat <i>G,1</i> EW: 2,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,5 KH: 2,1 KS: 0,5 Kcal/KJ: 49/206
0 Hauptkomponente M2		Kartoffeltaschen mit Tomaten-Mozzarellafüllung <i>G</i> EW: 3,7 Fett: 9,3 gesFS: 4,5 KH: 22,0 KS: 1,5 Kcal/KJ: 191/799	Kartoffel-Zucchini-auflauf <i>G,1</i> EW: 3,1 Fett: 2,9 gesFS: 1,5 KH: 10,0 KS: 0,7 Kcal/KJ: 80/333	Eierpfannkuchen "Natur" gesüßt <i>A,A1,C,G</i> EW: 0,0 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 0,0 KS: 0,0 Kcal/KJ: 156/653	BIO Omelette 90g EW: 0,0 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 0,0 KS: 0,0 Kcal/KJ: 0/0
Sauce M2		Paprika-Dip <i>G</i> EW: 6,1 Fett: 5,7 gesFS: 3,4 KH: 3,7 KS: 0,4 Kcal/KJ: 95/398		Vanillesauce warm <i>G</i> EW: 2,9 Fett: 1,3 gesFS: 0,8 KH: 4,6 KS: 0,1 Kcal/KJ: 42/176	

Menüplan

Nährwerte je 100g

KW 8	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
Beilage M2	☐	☐	☐	Pfirsichkompott EW: 0,3 Fett: 0,2 gesFS: 0,1 KH: 4,5 KS: 0,3 Kcal/KJ: 21/90 ☐	Kartoffelpüree ^{G,1} EW: 1,4 Fett: 1,4 gesFS: 0,8 KH: 3,4 KS: 0,4 Kcal/KJ: 33/139 ☐
Gemüse Beilage M2	☐	Gurkensalat in Öl Essig Dressing EW: 0,7 Fett: 3,9 gesFS: 0,3 KH: 3,1 KS: 0,3 Kcal/KJ: 50/211 ☐	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54 ☐	☐	Rahmspinat ^{G,1} EW: 2,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,5 KH: 2,1 KS: 0,5 Kcal/KJ: 49/206 ☐
0 Pasta (Pastabar)	☐	Maccaroni gekocht ^{A,A1,C} EW: 6,5 Fett: 2,2 gesFS: 0,5 KH: 35,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 189/790 ☐	grüne Bandnudeln ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 36,0 KS: 0,1 Kcal/KJ: 185/772 ☐	Farfalle gekocht ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767 ☐	Bio Fusilli (Spirelli) gekocht (DE-ÖKO-006) ^{A,A1} EW: 6,4 Fett: 0,6 gesFS: 0,1 KH: 35,8 KS: 1,0 Kcal/KJ: 177/742 ☐
Sauce (Pastabar)	☐	Kräutersauce hell ^{G,1} EW: 1,9 Fett: 3,2 gesFS: 1,6 KH: 4,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 55/231 ☐	helle Erbsen- Putenschinkensauce ^{G,1} EW: 2,0 Fett: 2,1 gesFS: 1,0 KH: 4,4 KS: 0,7 Kcal/KJ: 44/186 ☐	Linsen Ragout ^L EW: 3,8 Fett: 3,5 gesFS: 0,6 KH: 8,4 KS: 0,3 Kcal/KJ: 84/352 ☐	Pestosauce ^{G,1} EW: 1,9 Fett: 6,0 gesFS: 1,9 KH: 4,6 KS: 0,8 Kcal/KJ: 80/335 ☐
Käse (Pastabar)	☐	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565 ☐	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565 ☐	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565 ☐	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565 ☐
Beilagen/Blatt salat	☐	Gurkensalat in Öl Essig Dressing EW: 0,7 Fett: 3,9 gesFS: 0,3 KH: 3,1 KS: 0,3 Kcal/KJ: 50/211 ☐	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54 ☐	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54 ☐	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54 ☐

KW 8	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026
Dressing 1	☐	☐	Salatsauce American <i>A,A1,C,M,1,</i> EW: 0,5 Fett: 30,1 gesFS: 2,3 KH: 5,8 KS: 1,4 Kcal/KJ: 298/1248 ☐	Salatsauce American <i>A,A1,C,M,1,</i> EW: 0,5 Fett: 30,1 gesFS: 2,3 KH: 5,8 KS: 1,4 Kcal/KJ: 298/1248 ☐	Salatsauce American <i>A,A1,C,M,1,</i> EW: 0,5 Fett: 30,1 gesFS: 2,3 KH: 5,8 KS: 1,4 Kcal/KJ: 298/1248 ☐
Dressing 2	☐	☐	Salatsauce Italian (klar) <i>M,</i> EW: 0,2 Fett: 10,5 gesFS: 0,8 KH: 9,5 KS: 2,2 Kcal/KJ: 135/564 ☐	Salatsauce Italian (klar) <i>M,</i> EW: 0,2 Fett: 10,5 gesFS: 0,8 KH: 9,5 KS: 2,2 Kcal/KJ: 135/564 ☐	Salatsauce Italian (klar) <i>M,</i> EW: 0,2 Fett: 10,5 gesFS: 0,8 KH: 9,5 KS: 2,2 Kcal/KJ: 135/564 ☐
Dressing 3	☐	☐	Salatsauce Joghurt <i>G,</i> EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 71/298 ☐	Salatsauce Joghurt <i>G,</i> EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 71/298 ☐	Salatsauce Joghurt <i>G,</i> EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 71/298 ☐
Dessert 1	☐	Vanillequark <i>G,</i> EW: 7,5 Fett: 0,2 gesFS: 0,1 KH: 3,8 KS: 0,0 Kcal/KJ: 90/374 ☐	Clementine EW: 0,3 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 14,4 KS: 0,0 Kcal/KJ: 61/255 ☐	Banane EW: 1,2 Fett: 0,2 gesFS: 0,1 KH: 20,0 KS: 0,0 Kcal/KJ: 90/377 ☐	Apfel EW: 0,3 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 14,4 KS: 0,0 Kcal/KJ: 61/255 ☐
1 Zusatzbestellung Beilage	☐	Maccaroni gekocht <i>A,A1,C,</i> EW: 6,5 Fett: 2,2 gesFS: 0,5 KH: 35,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 189/790 ☐	grüne Bandnudeln <i>A,A1,</i> EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 36,0 KS: 0,1 Kcal/KJ: 185/772 ☐	Farfalle gekocht <i>A,A1,</i> EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767 ☐	Bio Fusilli (Spirelli) gekocht (DE-ÖKO-006) <i>A,A1,</i> EW: 6,4 Fett: 0,6 gesFS: 0,1 KH: 35,8 KS: 1,0 Kcal/KJ: 177/742 ☐

Menüplan

Nährwerte je 100g

Allergene

A - Gluten
A1 - Weizen
A2 - Roggen
A3 - Gerste
A4 - Hafer
A5- Dinkel
A6 - Kamut
H - Nuss
H1 - Haselnuss
H2 - Mandel
H3 - Walnuss
H4 - Paranuss
H5 - Pecannuss
H6 - Pistazie
H7 - Cashew-Kern
H8 - Macadamianuss
H9 - Queensland-Nuss
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse
F -Sojabohnen
G - Milch
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
O - Schwefel
P - Lupine
B - Weichtiere

Eigenschaften



Qualitätsstandard nach DGE

Deklarierte Stoffe:

1 - mit Farbstoff
2 - mit Konservierungsstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker
5 - geschwefelt
6 - geschwärzt
7 - gewachst
8 - mit Phosphat
9 - mit Süßungsmitteln
10 - Phenylalaninquelle
11 - kann abführend wirken