





Schülerversorgung

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 06.02.2026, 6. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 2.2.2026	Dienstag 3.2.2026	Mittwoch 4.2.2026	Donnerstag 5.2.2026	Freitag 6.2.2026
Menü 1	Kichererbseneintopf mit Fladenbrot, Puddingdessert	Rahmkohlravi, Salzkartoffel mit Salat, Obst	Penne mit Pesto und Gemüse(Tomaten,Zucchini,Paprika ,Zwiebel) und Salat, Fruchtjoghurt	Endivie-Sahnenudeln mit Salat, Obst	Grießauflauf mit warmer Beerengrütze
Zusatzstoffe	a, c, g	a, g	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l	9, c, g
Menü 2	Putengeschnetzeltes Gemüsereis, Salat, Puddingdessert 	Gaißburger Marsch (Karotten,Sellerie, Lauch, Kartoffen,Spätzle,Rindfleisch) mit Vollkornbrot , Obst 	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch,Spargel) mit Vollkornreis und Salat, Fruchtjoghurt 	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat , Remoulade und Blattsalat, Obst	Rinderroulade mit Erbsen und Salzkartoffeln 
Zusatzstoffe	1, 3, 5, a, g, j, l	a, c, g	1, 3, 5, g, j, l	1, 2, 3, 5, 9, a, c, d, g, i, j, l	1, 2, 3, 5, 9, a, j, l
Menü 3					
Zusatzstoffe					

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - mit Nitritpökelsalz, a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere