





# Schülerversorgung

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026, 7. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 9.2.2026	Dienstag 10.2.2026	Mittwoch 11.2.2026	Donnerstag 12.2.2026	Freitag 13.2.2026
<b>Menü 1</b>	Pellkartoffeln mit Rucolaquark und Salat, Puddingdessert	Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln und Salat, Obst	Penne Napoli mit Salat, Fruchtojoghurt	Gefüllte Paprika vegetarisch mit Salzkartoffeln und Salat, Obst	Blattspinat mit Rührei und Butterkartoffeln
Zusatzstoffe	1, 3, 5, g, j, l	1, 3, 5, g, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, a, j, l	a, c, g
<b>Menü 2</b>	Rindfleischbällchen in Tomaten-Paprikasauce, Reis und Salat, Puddingdessert 	Paella (spanische Reispanne mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch), Obst	Rinderhaschee mit Bandnudeln und Salat, Fruchtojoghurt 	geröstete Maultaschen (Rind) mit Salat, Obst 	Schweizer Käseschnitzel (Schweinerückensteak überbacken mit Käse) mit Pommes Frites und Salat 
Zusatzstoffe	1, 3, 5, a, c, g, j, l	g	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, a, g, j, l
<b>Menü 3</b>					
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