

KW 02_26	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält			Veggie Day Badische Kartoffelsuppe mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein Bio-Brötchen A E G G1 G2 G3 M	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält			Veggie Day Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Langkornreis A G G1 J	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree E F G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält			Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1			Karotten-Ananas-Salat B	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1			Apfelmus⁴		
Dessert 2				Bio-Banane	

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle,

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio** = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

 Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten

KW 03_26	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Day Vegane Cevapcici in Röstgemüsesoße dazu Kartoffelpüree A E G G1 M	Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese A E G G1 M	Bio-Gemüseravioli dazu eine fruchtige Tomatensoße A G G1 J	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu Eierspätzle A E G G1	
Gericht 2 Schüler Gericht	Veggie Day Makkaroni-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken dazu fruchtige Tomatensoße E G G1 G4 M	Putenragout dazu Langkornreis A E G G1	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M	Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße dazu Eierteigwaren A E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frischgemüsesalat A B		Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	
Beilagen- salat 2			Blattsalat-Mischung mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1	Bio-Milchreis M			Fruchtjoghurt M	
Dessert 2		Birne	Pflaume		

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle,

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio** = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

 Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten

KW 04_26	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio-Käsetortelloni "Napoli" mit einer Tomatensoße E G G1 M	Badische Eierspätzle mit Champignonrahmsoße A E G G1 M	Spaghetti mit Soja-Bolognese dazu geriebener Käse A E G G1 J M	Veggie Day Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A B E G G1 G4 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht	Geflügelstreifen in Soße dazu Langkornreis	Lachswürfel in heller Soße dazu Dampfkartoffeln	Spaghetti "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse	Veggie Day Chili sin Carne mit Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten dazu Langkornreis G G1 	
Gericht enthält	A E G G1	E F G G1 M 	A E G G1 M 		
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Karotten-Weißkrautsalat in weißem Dressing A B E M	Rote Beete Salat ⁹	Eisbergsalat mit weißem Dressing A B E M		
Beilagen- salat 2				Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Schokopudding M		
Dessert 2		Apfel		Banane	

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle,

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten