

Menüplan für die Landesschule für Blinde und Sehbehinderte vom 24.11.25 bis 30.11.25



KW 48	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 24.11.25	Putengeschnetzeltes, Currysoße ⁱ Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Karottensalat, Essig & Öl	Tofugeschnetzeltes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen) 100% Bio ^{a,a1,f,g,i} Bio- Vollkornreis ^{a,f,h,h1,k} Karottensalat, Essig & Öl		Apfel
Di. 25.11.25	Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre) 100% Bio ^{a,a1,i,j} Pilzrahmsoße 100% Bio ^g Lollosalat, Joghurtsoße ^g	Rosmarinkartoffeln 100% Bio Kräuterquark 100% Bio ^g Lollosalat, Joghurtsoße ^g		Brombeer- Quark 100% Bio ^g
Mi. 26.11.25	Matjeshering "Hausfrauen Art" ^{2,3,9,a,a1,c,d,g} Bio- Salzkartoffeln Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Grünkernfrikadelle 100% Bio ^{a,a1} Paprikasoße 100% Bio ^g Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio ^g Gurkensalat, Essig, Öl, Dill ^j	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio ^g Rahmspinat 100% Bio ^g	Mandarinen Schuler Essen - Note
Do. 27.11.25	Lasagne Bolognese, vegetarisch (Sonnenblumenhack, Tomate, Zwiebel, Gouda) 100% Bio ^{a,a1,g,i,j} Kopfsalat, Kräuterdressing ^j	Buchweizen- Gemüserisotto (Buchweizen, Erbsen, Möhren, Paprika, Mais, Hartkäse) 100% Bio ^g Kopfsalat, Kräuterdressing ^j		Rote Grütze (Johannis-, Himbeere, Brombeere) 100% Bio
Fr. 28.11.25	3 Bio- Wiener Würstchen (Hähnchen) ² Gemüseeintopf, Kartoffeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) 100% Bio ⁱ Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Gemüseeintopf, Kartoffeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch) 100% Bio ⁱ Vegetarische Siedewurst ^{1,c} Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen ^{a,a1,a3,a4,k}	Graupeneintopf mit Rindfleisch (Möhren, Bohnen, Erbsen, Sellerie) 100% Bio ^{a.g.i} Bio-Brötchen (Dinkel) ^{a,a1}	Bio- Orange
Sa. 29.11.25	Falafelbällchen (Kichererbsen) 100% Bio Tzatziki (Joghurt, Gurke, Knoblauch) 100% Bio ⁹ Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen		Rinderfrikadelle ^{a,a1,c} Tzatziki (Joghurt, Gurke, Knoblauch) 100% Bio ^g Bio- Salzkartoffeln Bio- Erbsen	Birne Schule - Einen Hole
So. 30.11.25	Makkaroniauflauf (Brokkoli, Tomate, Bechamel, Gouda) 100% Bio ^{g,i} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{c,j}		Bio- Canneloni Ricotta Spinat ^{a,a1,g} Eisbergsalat, Frenchdressing ^{c,j}	Erdbeer- Joghurt 100% Bio ^g
7usatzstoffal	1 - mit Forhetoff(on, 2 - koncentiert, 2 - r			Schule + Essen = Note

Zusatzstoffe/ Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse



Die mit BIO gekennzeichneten Lebensmittel/ Gerichte werden ausschließlich aus Bio- Zutaten hergestellt.

Die Menülinie mit dem saken inklusive Dessert und dem Salatbüffet entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Jedes Menü servieren wir Ihnen auch püriert.