



Schule + Essen = Note

**Menüplan für die Landesschule für Blinde und Sehbehinderte**  
vom 19.01.26 bis 25.01.26



KW 4	Vollkost = 1	Vegetarisch = 2	Ohne Schwein = 3	Dessert
Mo. 19.01.26	<b>Putengeschnetzeltes, Currysoße<sup>i</sup></b> <b>Bio- Vollkornreis<sup>a,f,h,h1,k</sup></b> <b>Bohnensalat, Essig- Öl</b> <b>100% Bio</b>	<b>Tofugeschnetzeltes (Paprikasoße, Erbsen, Mais, Zucchini, Bohnen)</b> <b>100% Bio<sup>a,a1,f,g,i</sup></b> <b>Bio- Vollkornreis<sup>a,f,h,h1,k</sup></b> <b>Bohnensalat, Essig- Öl</b> <b>100% Bio</b>		<b>Apfel</b>  
Di. 20.01.26	<b>Gnocchi mit Gemüse (Mais, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Möhre)</b> <b>100% Bio<sup>a,a1,i,j</sup></b> <b>Pilzrahmsoße 100% Bio<sup>g</sup></b> <b>Lolloosalat, Joghurtsoße<sup>g</sup></b>	<b>Rosmarinkartoffeln 100% Bio</b> <b>Kräuterquark 100% Bio<sup>g</sup></b> <b>Lolloosalat, Joghurtsoße<sup>g</sup></b>		<b>Brombeer-Quark</b> <b>100% Bio<sup>g</sup></b>  
Mi. 21.01.26	<b>Matjeshering "Hausfrauen Art"<sup>2,3,9,a,a1,c,d,g</sup></b> <b>Bio- Salzkartoffeln</b> <b>Gurkensalat, Essig, Öl, Dill<sup>j</sup></b>	<b>Grünkernfrikadelle 100% Bio<sup>a,a1</sup></b> <b>Paprikasoße 100% Bio<sup>g</sup></b> <b>Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio<sup>g</sup></b> <b>Gurkensalat, Essig, Öl, Dill<sup>j</sup></b>	<b>Fischstäbchen<sup>a,a1,d</sup></b> <b>Stampfkartoffeln (Milch) 100% Bio<sup>g</sup></b> <b>Rahmspinat 100% Bio<sup>g</sup></b>	<b>Milchreis</b> <b>100% Bio<sup>g</sup></b>  
Do. 22.01.26	<b>Lasagne Bolognese, vegetarisch (Sonnenblumenhack, Tomate, Zwiebel, Gouda)</b> <b>100% Bio<sup>a,a1,g,i,j</sup></b> <b>Kopfsalat, Kräuterdressing<sup>j</sup></b>	<b>Bio- Bauernpfanne (Kartoffeln, Möhren, Bohnen, Erbsen, Ei)<sup>c,i</sup></b> <b>Kopfsalat, Kräuterdressing<sup>j</sup></b>		<b>Rote Grütze (Johannis-, Himbeere, Brombeere)</b> <b>100% Bio</b>  
Fr. 23.01.26	<b>Gemüseeintopf, Kartoffeln (Möhre, Bohnen, Erbsen, Sellerie, Lauch)</b> <b>100% Bio<sup>i</sup></b> <b>Bio-Dinkel- Vollkornbrötchen<sup>a,a1,a3,a4,k</sup></b>		<b>Graupeneintopf mit Rindfleisch (Möhren, Bohnen, Erbsen, Sellerie) 100% Bio<sup>a,g,i</sup></b> <b>Bio-Brötchen (Dinkel)<sup>a,a1</sup></b>	<b>Bio- Orange</b>  
Sa. 24.01.26	<b>Falafelbällchen (Kichererbsen) 100% Bio</b> <b>Tzatziki (Joghurt, Gurke, Knoblauch) 100% Bio<sup>g</sup></b> <b>Bio- Salzkartoffeln</b> <b>Bio- Erbsen</b>		<b>Rinderfrikadelle 100% Bio<sup>a1,c</sup></b> <b>Tzatziki (Joghurt, Gurke, Knoblauch) 100% Bio<sup>g</sup></b> <b>Bio- Salzkartoffeln</b> <b>Bio- Erbsen</b>	<b>Birne</b>  
So. 25.01.26	<b>Makkaroniauflauf (Brokkoli, Tomate, Bechamel, Gouda) 100% Bio<sup>g,i</sup></b> <b>Eisbergsalat, Frenchdressing<sup>c,j</sup></b>			<b>Erdbeer- Joghurt</b> <b>100% Bio<sup>g</sup></b>  
Zusatzstoffe/ Allergene:	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.**



DE-Öko-007

Die Menülinie mit dem

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.