

Menüplan Schulen

	Mo 02.11.2026	Di 03.11.2026	Mi 04.11.2026	Do 05.11.2026	Fr 06.11.2026
Menü 1	Partyfrikadellen in Bratensoße (R,S,aw,c) frische Bio-Pennenudeln (aw) Grüner Salat (c,g,i)	Putencurrywurst (2,G) Currysoße-Spezial (5,aw,i,j) Gegrillte Kartoffelspalten (aw) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Butt in Petersilienkruste (F, aw,c,g,j) Blattspinat (aw,g) Salzkartoffeln	Hackbraten in Bratensoße (R,S,aw,c,f,i) frische Bio-Hörnchennudeln (aw) Bunter Blattsalat (c,g,i)	Bologneser Soße vom Rind (R,f) Hartkäse, gerieben (1,g) frische Bio-Spaghetti (HK,aw) Gurkensalat (g)
Menü 2	Tomatensoße (aw) Tortellini (aw,c,f,g) Grüner Salat (c,g,i)	Sahnesoße mit Spinat (1,aw,g) Schupfnudeln (HK,aw,c) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Pastinaken- Steckrüben- Rösti (aw,c,f) Gemüse-Curkuma-Soße (aw,f,g) Couscous (aw,g) Grüner Salat (c,g,i)	Rotes Kichererbsencurry (2,g,i) Butterreis (g) Bunter Blattsalat (c,g,i)	Eierfrikassee (aw,c,g) Kartoffelpüree (g) Gurkensalat (g)
schweine-fleischfrei	Geflügelköttbullar in Bratensoße (G,aw,c)			Geflügelfrikadelle in Bratensoße (G,aw,c)	
vegetarisch	Gemüseköttbullar in Bratensoße (c)	Veganer Griller (5,i)	Veganes Jackfrucht-Knuspersch nitzel (aw)	Gemüsefrikadelle in Bratensoße (aw,c)	Vegetarische Bolognese (f,j)
Dessert	Milchpudding Butterkeks (B,aw,g)	Fruchtjoghurt (B) (5,B,g)	Kirschquarkspeise (g)	Zitronen-Schokoquarkspeise (2,g)	Wackelpudding (B) (5,B)
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Orange (13)	Birne	Apfel
Salat	Grüner Salat (c,g,i)	Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Grüner Salat (c,g,i)	Bunter Blattsalat (c,g,i)	Gurkensalat (g)
Gemüse (Aufpreis)	Fingermöhren natur	Blumenkohl, natur	Blattspinat (aw,g)	Kohlrabigemüse	Zucchinigemüse
Suppe (Aufpreis)					

DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten!
Schlossküche
Schlossberg 2, 71394 Kernen
07151/940-2330

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung nach der Empfehlung der Deut-schen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Zusatzstoffe 1) Konservierungsstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) Geschmacksverstärker, 4) geschwärzt, 5) Farbstoff, 6) Süßungsmit-tel, 7) chinin, 8) Phenylalaninquelle, 9) unter Schutzatmosphäre verpackt, 10) Phosphat, 11) geschwefelt, 12) Koffein, 13) gewachst,
(R) Rind, (S) Schwein, (G) Geflügel, (B) Becher, (HK) Hauptkomponente;
Allergene ag) Gerste, ah) Hafer, ak) Kamut, ar) Roggen, aw) Weizen, Dinkel, Khoransan-weizen, b) Krebs, c)Eier, F) Fisch, e) Erdnuss, f)Sellerie, g) Milch, he) Pekanuss, hh) Haselnuss, hc) Cashewnuss, hm) Mandeln, hp) Paranuss, hq) Macadamia-/Queenslandnuss, hw) Walnuss, hz) Pistazie, I) Senf, j) Soja, k) Sesam l) Weichtiere, m) Süßlupine, n)Schwefeldioxid;