

Menüplan Schulen

	Mo 09.11.2026	Di 10.11.2026	Mi 11.11.2026	Do 12.11.2026	Fr 13.11.2026
Menü 1	Hühnchenfleischragout (G,aw,g) Butterreis (g) Erbsengemüse natur	Saiten (1,2,14,S) Linsen (aw,g) frische Hausmacherspätzle (aw,c)	Schollenfilet, paniert (F,aw) Remouladensoße, kalt (1,6,c,g,i) Schwäbischer Kartoffelsalat (i) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Fleischküchle mit Hirtenkäse in Bratensoße (R,S,ag,aw,c,f,g,i) Nudelreis (aw) Weißkrautsalat	Geflügelmaultaschen (zu Brühe) (G,aw,c) Brot (ag,ah,ar,aw)
Menü 2	Frischkäsesoße mit Schnittlauch (aw,g) frische Vollkorn-Nudeln (HK,aw) Grüner Salat (c,g,i)	Blumenkohl-Broccoligratin (aw,g) Kartoffelrösti (6)	Veganes Knusperschnitzel (ag,aw,j) Braune Soße Couscous (aw,g) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Allgäuer Käsenudeln (aw,c,g) Weißkrautsalat	Käse-Tomatensoße (1,aw,g) frische Bio-Spiral-Nudeln (HK,aw) Grüner Salat (c,g,i)
schweine-fleischfrei		Putensaiten (1,2,G)		Rinderfrikadelle in Bratensoße (R,aw,c)	
vegetarisch	Veget. Sojageschnetzeltes (j)	Veganer Griller (5,i)	Veganes Jackfrucht-Schnitzel (aw)	Gemüsefrikadelle in Bratensoße (aw,c)	Gemüsemaultaschen (zu Brühe,aw,c,f)
Dessert	Karamellpudding (5,B,g)	Schokoladenpudding mit Sahne (5,B,aw,g)	Haselnuss-Quarkspeise (g,hh)	Limettenquarkspeise mit Rohrzucker (2,g)	Milchpudding Vanille (B,g)
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Mandarine (13)	Apfel	Orange (13)
Salat	Grüner Salat (c,g,i)	Grüner Salat (c,g,i)	Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Weißkrautsalat	Grüner Salat (c,g,i)
Gemüse (Aufpreis)	Erbsengemüse natur	Linsen (aw,g)	Fingermöhren natur	Bohnengemüse natur	Broccoli natur
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;