

Menüplan Schulen

	Mo 16.11.2026	Di 17.11.2026	Mi 18.11.2026	Do 19.11.2026	Fr 20.11.2026
Menü 1	Geflügelbratwurst (G,f,g) Kartoffelpüree (g) Grünkohl (ah)	Seelachsfilet mehliert gebraten (F,aw,g) Sahnesoße (F,aw,b,g) Butterreis (g) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) (1,G,aw,g) Kartoffelgratin (c,g) Erbsengemüse (aw,g)	Rinderfrikadelle in Bratensoße (R,aw,c) frische Bio-Hörnchennudeln (aw) Karottengemüse natur	Putengeschnetzeltes (G) Schupfnudeln (aw,c) Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (1,2,c,f,g,i)
Menü 2	Gemüsebolognese (f) Hartkäse, gerieben (1,g) frische Bio-Spaghetti (HK,aw) Grüner Salat (c,g,i)	Champignon-Nudelauflauf (frisch) (2,aw,c,g) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Paprika m. Gemüsefüll. in Tomatensoße (aw,f,g,i) Gnocchi natur (aw,c) Bunter Blattsalat (c,g,i)	Gemüse-Köttbullar (c) Sahnesoße (aw,g) Salzkartoffeln Grüner Salat (c,g,i)	Gemüse-Käsesoße (1,aw,f,g) frische Bio-Spiral-Nudeln (HK,aw) Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (1,2,c,f,g,i)
schweine-fleischfrei					
vegetarisch	Veganer Griller (5,i)	Veganes Jackfrucht-Knuspersch nitzel (aw)	Veganer Gemüsebratling (ag,aw,j)	Gemüsefrikadelle in Bratensoße (aw,c)	Frischer Gemüsegulasch (aw,g)
Dessert	Vanilla-Sahnepudding (B,g)	Orangenquarkspeise (g)	Milchpudding Schoko (B,g)	Beerenquarkspeise (g)	Milchpudding Butterkeks (B,aw,g)
Obst	Apfel	Mandarine (13)	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Apfel	Orange (13)
Salat	Grüner Salat (c,g,i)	Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Bunter Blattsalat (c,g,i)	Grüner Salat (c,g,i)	Karotten-Sellerie-Apfelrohkostsalat (1,2,c,f,g,i)
Gemüse (Aufpreis)	Grünkohl (ah)	Broccoli natur	Erbsengemüse (aw,g)	Karottengemüse natur	Blumenkohl, 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;