

Menüplan Schulen

	Mo 23.11.2026	Di 24.11.2026	Mi 25.11.2026	Do 26.11.2026	Fr 27.11.2026
Menü 1	Hackfleischsoße vom Rind (R,f) Butterreis (g) Grüner Salat (c,g,i)	Geflügelmaultaschen (G,aw,c) Käse-Tomatensoße (1,aw,g) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Seelachs paniert (F,aw) Remouladensoße, kalt (1,6,c,g,i) Schwäbischer Kartoffelsalat (i) Bunter Blattsalat (c,g,i)	Rindfleisch-Cheeseburger (1,5,R,aw,c,f,g,k) Gegrillte Kartoffelspalten (aw) Grüner Salat (c,g,i)	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße (3,10,G,g) frische Bio-Spiralnudeln (aw) Grüner Salat (c,g,i)
Menü 2	Sahnesoße mit Tomatenwürfel (aw,g) frische Bio-Spaghetti (HK,aw) Hartkäse, gerieben (1,g) Grüner Salat (c,g,i)	Gemüsefrikadelle (aw,c) Braune Soße Gnocchi natur (aw,c) Grüner Salat m. Karotte, Mais (c,g,i)	Tomaten-Gemüsesoße (aw,f,g) Spinatknödel (aw,c) Bunter Blattsalat (c,g,i)	Tortellini (aw,c,f,g) Käsesoße (aw,g) Grüner Salat (c,g,i)	Gemüse-Köttbullar (c) Blumenkohlgemüse (aw,g) Kartoffelrösti (6)
schweine-fleischfrei					
vegetarisch	Vegetarische Bolognese (f,j)	Gemüsemaultaschen (aw,c,f)	Veganes Jackfrucht-Knuspersch nitzel (aw)	Gemüse-Cheeseburger (1,5,aw,c,f,g,k)	Veganer Gemüsebratling in Bratensoße veg. (ag,aw,j)
Dessert	Milchpudding Vanille (B,g)	Strudelpudding (5,B,g)	Quarkspeise mit Apfelwürfeln und Bananen (2,g)	Schoko-Quarkspeise mit Birnenwürfeln (g)	Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone (B,g)
Obst	Apfel	Bio-Banane DE-ÖKO-006	Mandarine (13)	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)	Grüner Salat (c,g,i)
Gemüse (Aufpreis)	Bohnengemüse (aw)	Zucchinigemüse	Karottengemüse (aw)	Erbsengemüse (aw,g)	Blumenkohlgemüse (aw,g)
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;