

Speiseplan Februar 2025



Datum	Menü 1 vegetarisch	Menü 2 1x pro Woche Fleisch oder Fisch
Mo 3.2.		Beginn Winterferien: fruchtige Tomatensuppe mit cremigem Frischkäse (S2, M), Milchreis mit Kirschkompott, rohes Gemüse
Di 4.2.	Linsenbolognese (S2) mit Weizen-Bulgur (G1), rohes Gemüse, Frischobst	
Mi 5.2.	knuspriges Sojaschnitzel -gebacken- (G1), vegane Bratensoße (S2), zartes Möhrengemüse (M), Kartoffeln, rohes Gemüse, Naturjoghurt (M) mit Knuspermüsli (G1, G4, G5)	
Do 6.2.	Weizennudel-Gemüse-Pfanne (E1, G1, S1, S2) mit Karotten und grünen Bohnen, rohes Gemüse, Frischobst	
Fr 7.2.		Ende Winterferien: hausgemachtes Tomatenpesto (M), Weizen-Vollkornnudeln (G1), rohes Gemüse
Mo 10.2.		Brokkoli-Käse-Sahnesoße (G1, M, S2), Weizennudeln (G1), rohes Gemüse
Di 11.2.		Indisches Hähnchencurry mit gelben Linsen, Möhren (S2), Vollkornreis, rohes Gemüse, Frischobst
Mi 12.2.		Griechisches Schmor Gemüse -Aubergine, Zucchini, Paprika- mit Hirtenkäse (M, S2), Weizen-Bulgur (G1), rohes Gemüse, Aprikosen-Pfirsich-Joghurtcreme (M)
Do 13.2.		Wild- und Seelachs (F) in Wirsingrahmssoße (G1, M, S2) mit Kartoffelpüree (M), rohes Gemüse, Frischobst
Fr 14.2.	Tomaten-Gemüesoße (M, S2), Weizennudeln (G1), Käse (M), rohes Gemüse	
Mo 17.2.	Bauern-Omelette-Auflauf -Kartoffelscheiben, Paprika/Spinat, Ei, Gouda (M)-, rohes Gemüse	
Di 18.2.		
Mi 19.2.	Spinatsoße mit Hirtenkäse (G1, M, S2) und Vollkornnudeln (G1), rohes Gemüse, Erdbeer-Ayran (M)	
Do 20.2.	Kartoffel-Möhreneintopf (S2) mit veg. Wiener (E1), rohes Gemüse, Frischobst	
Fr 21.2.		Kartoffeln mit Paprikaquark (M), rohes Gemüse
Mo 24.2.		Tomatensoße (G1) Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost, rohes Gemüse
Di 25.2.		Ungarische Rindergulaschsuppe (G1, S2) Vollkornbrötchen (G1, G3, M), rohes Gemüse, Frischobst
Mi 26.2.	Weizen-Eierspätzle (G1, M), helle Käse-Kräutersoße -würziger Gouda, cremiger Frischkäse, Schnittlauchröllchen- (G1, M, S2), rohes Gemüse, Beeren-Quarkcreme (M)	
Do 27.2.		Seelachs (F) in Zitronensoße (G1, M, S2), Karottengemüse, Kartoffelpüree (M), rohes Gemüse, Frischobst
Fr 28.2.		Kartoffel-Möhren-Eintopf (S2), Petersilie, rohes Gemüse

Kontrollnummer: DE-ÖKO-070



Diese Lebensmittel bieten wir in BIO-Qualität an: Reis, Nudeln, Rindfleisch, Geflügelfleisch, Kartoffelprodukte, Frisch- und Tiefkühlgemüse, Frisch- und Tiefkühl Obst, Milch und Milchprodukte, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen (Sonderkost & Lunchpakete ausgenommen)

Das Menü enthält mindestens ein regionales Bioprodukt



Kartoffeln, Joghurt, Rind, Quark, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen
Wir sind Partner des Projektes 'Wo kommt Dein Essen her?' und unterstützen das Ziel, den Anteil an regionalen Bioprodukten im Schulessen zu erhöhen.