SPEISEPLAN
Appetit auf Gut

Speiseplanwoche 47
vom 16.11.2026 bis 20.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügel Cevapcici[3,8,a,a1,Ge] dazu Djuvec Reis aus Bio Reis und Ajvar- Sauerrahm Dip[g,la]	Gefüllter Putenrollbraten[2,3,Ge,i,j] mit Rahmsoße[f,g,la,R] dazu Karottengemüse und Dinkelspätzle[a,a1,c]	Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikum[a,a1,c,g,h,h4] dazu Tomatensoße und Grana Padano[1,2,g]	Fischfrikadelle[a,a1,F,g,j] mit Salzkartoffel und Schnittlauchdip[g,la]	hausgemachte Lasagne mit Bio Rindergehacktem[3,a,a1,c,g,i,la,R] dazu Tomatensoße
Menü 2	Spätzle-Gemüsepfanne (Paprika, Erbsen, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln)[a,a1,c] mit brauner Soße	"TAJIN" Tunesischer Vegetarischer-Auflauf (mit Kartoffeln, Kichererbsen und veg. Hackfleisch)[1,c,g,R] dazu Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Joghurt Dip[g,la]	hausgemachte gefüllte Paprika (Cous-cous, Tomaten-, Zucchini- und Auberginenwürfel)[a,a1,g] dazu Tomatensoße und Bio Vollkornreis	Gnocchi di Spinaci überbacken mit Gorgonzolasoße[g,la]	hausgemachte Gemüselasagne (mit Zucchini-, Auberginen-, Paprika- und Tomatenwürfeln)[a,a1,c,g,la] dazu Tomatensoße
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing[11,c,i,j] Rotkohlsalat mit Apfelwürfel	gemischter Blattsalat mit Senfdressing[j] Bohnensalat mit weißen Bohnen	gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing[11,c,g,j,la] Cous-cous Salat mit Kichererbsen[5,a,a1,i,l]	gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing[1,j,l] Gurkensalat[j]	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing[j]
Dessert	Buttermilch Gartenfrucht Dessert[g,la]	Marillenknödel[a,a1,c,g] dazu Soße mit Vanillegeschmack[g,la]	Griechischer Joghurt mit Nuss[g,h,h2,la]	Schokoladen Muffin[a,a1,c,f,g,la]	Weintrauben

Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten

Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.
Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst.

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.

Stiftung KBZO

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

SPEISEPLAN
Appetit auf Gut

Speiseplanwoche **48**

vom 23.11.2026 bis 27.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelfrikadelle[a,a1,c,g,Ge,i,j] dazu Paprika Zwiebelsoße[f,R] und Bio Gabelspaghetti[a,a1]	saftiges Rindergulasch mit Bio Rindfleisch[R] dazu Apfel-Rotkohl[3] und Kartoffelpüree[1,3,g,l,la]	Spinatkäs´spätzle[a,a1,c,g,la] mit roter Pestosoße[a,a1,g,h,h4,la] und Röstzwiebeln[a,a1]	Seelachs mit Zitronen Kräuter Kruste[a,a1,F,g] dazu Sahnesoße[a,a1,g,la] und Dampfkartoffeln	Putenbrust [Ge] mit Bratensoße[f,R] dazu Karotten Erbsengemüse und Bio Penne[a,a1]
Menü 2	vegetarische Kohlroulade[a,a1,c,f] mit brauner Soße und Salzkartoffel	Linsen Pilz Ragout mit Bio Vollkornreis	Kaiserschmarrn[a,a1,c,g,la] mit Zimtkirschen	asiatisches Gemüsecurry dazu Cous-cous[a,a1]	Rührei[c,g,i,la] mit Rahmspinat[g,la] und Salzkartoffel
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing[11,c,i,j] Kohlrabisalat	gemischter Blattsalat mit Senfdressing[j] Karottensalat	gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing[11,c,g,j,la] grüne Bohnen Salat	gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing[1,j,l] Weißkrautsalat[i]	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing[j]
Dessert	Quarkspeise mit Pfirsich[g,la]	Müsliriegel mit Nuss[a,a1,a3,a4,h,h2]	Apfelkompott[3]	Pflaumenstreuselkuchen[3,a,a1,c,g]	Orange

Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten

Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.
Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst.

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.

Stiftung KBZO

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

SPEISEPLAN
Appetit auf Gut

Speiseplanwoche 49
vom 30.11.2026 bis 04.12.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchen Cordon bleu[2,3,a,a1,g] dazu Bratensoße[f,R] und Kroketten[g]	Bio Vollkornspaghetti[a,a1] mit Bolognese aus Bio-Rinderhack[3,i] dazu Grana Padano[1,2,g]	Gemüse-Schaschlikpfanne aus Paprika, Karotten, Zucchini, Kohlrabi[11,13,j] dazu Bio Reis	auf Gemüsestreifen gedünstetes Wildlachsfilet[3,F,i] mit Dillsoße[g,la] und Salzkartoffel	Gaisburger Marsch[3,a,a1,c,i,R] mit Roggenbrötchen[a,a1,a2,a3]
Menü 2	Gemüsestrudel[4,a,a1,g,k,la] mit Bohnengemüse und Rahmpolenta[g,la]	Gemüseschmarr´n[a,a1,c,g,la] mit Quarkdip[g,la]	Weißkraut - Schupfnudeln ohne Speck[a,a1,c,i] mit Kümmelsoße	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt mit Käse überbacken[a,a1,c,g,la] dazu Tomatensoße	Gemüsefrikadelle[a,a1,c] dazu Paprika Zwiebelsoße und Dinkelspätzle[a,a1,c]
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing[11,c,i,j] Blumenkohlsalat[11,c,j]	gemischter Blattsalat mit Senfdressing[j] Kichererbsensalat mit Basilikum und Avocado[3]	gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing[11,c,g,j,la] Gurkensalat[j]	gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing[1,j,l] Paprikasalat	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing[j]
Dessert	Griechischer Joghurt mit Nuss[g,h,h2,la]	Mini Windbeutel mit Sahnefüllung[a,a1,c,g,la]	Weisse Schokolade-Kirsch- Marzipan Mousse[g]	selbstgemachter Obstsalat	Birne

Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.
Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst.

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.

Stiftung KBZO

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

SPEISEPLAN
Appetit auf Gut

Speiseplanwoche **50**

vom 07.12.2026 bis 11.12.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindergeschnetzeltes mit Bio Fleisch nach "Stroganoff Art"[9,f,g,la,R] dazu Karotten Erbsengemüse und Bio Penne[a,a1]	Putenschnitzel mit Cornflakespanade[a,c,Ge,j] dazu Bratensoße[f,R] und Kartoffelsalat[j]	Chili con Maultaschen ("schwäbisches Chili" mit Gemüsemaultaschen)[a,a1,c,i] dazu Kartoffelwürfel	Schlemmerfilet Bordelaise aus Seelachs[a,a1,F] dazu Tomatengemüsesoße (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika) und Ofenkartoffeln	Hirschgulasch[W] dazu Apfel-Rotkohl[3] und Dinkelspätzle[a,a1,c]
Menü 2	Kartoffel - Kohlrabi- Auflauf mit Käse überbacken[c,g,la] dazu Kräutersoße[g,la]	Pfannkuchen ital. Art mit Paprika, Tomaten, Zucchini, gegrillte Auberginen und Mozzarella gefüllt[a,a1,c,g] dazu Tomatensoße	Gemüsefrikadelle[a,a1,c] mit brauner Soße, Bohnengemüse und Bio Vollkornreis	Dinkel-Spätzle Auflauf mit Brokkoli[a,a1,c,g] dazu Tomatengemüsesoße (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika)	Champignonragout mit frischen Kräutern[a,a1,g,la] dazu Kroketten[g]
Salat	gemischter Blattsalat mit Frenchdressing[11,c,i,j] Blumenkohlsalat[11,c,j]	gemischter Blattsalat mit Senfdressing[j] Rettichsalat[11,c,g,j,la]	gemischter Blattsalat mit Joghurtdressing[11,c,g,j,la] Farmersalat[11,c,i,j]	gemischter Blattsalat mit Balsamicodressing[1,j,l] Linsensalat aus braunen Bio Linsen mit Lauchstreifen[1,l]	gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing[j]
Dessert	Nikolaus[la]	Joghurt mit Bio Müsli und Apfelstückchen[a,a1,a2,a3,a4,g,k]	hausgemachter Milchreis[g,la] dazu Zimt & Zucker	Winterkuchen "Schneesturm"[1,a,a1,c,g,h1]	Apfel

Wir sind zertifiziert
DE-ÖKO-006
Bio=100% Bio Zutaten

Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.
Zu dieser gehören noch täglich Salat und Stückobst.

Allergene und Zusatzstoffe siehe Aushang.

Stiftung KBZO

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.