

Name: ..... Vorname des Kindes: ..... Schule Weinbergschule Kdn.-Nr.: .....

Unterschrift der Eltern.....

Diese Bestellung bitte in der Essenausgabe der Schule abgeben. Bei Abmeldungen geben Sie bitte unbedingt die Kundennummer an. Abmeldungen sind in der Zeit von 6.30 bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Tag möglich, von 8.45 Uhr bis 15.30 Uhr für die übrige Zeit.

Die Menülinie mit dem  Logo entspricht  
dem „DGE Qualitätsstandard für die  
Verpflegung in Schulen“ und wurde von der  
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.  
(DGE) zertifiziert.

Scan mich



## Speiseplan September 2025

Dat.			
Mo., 08.09.2025	Buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis A,G		2
Di., 09.09.2025	Hefeklöße mit Kirschsauce (je nach Witterung warm oder kalt), Obst A,C,G	*V* 	2
Mi., 10.09.2025	Pan. Schweineschnitzel, Kohlrabi-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree, Dessert A,C,G		2
Do., 11.09.2025	Geflügelschnitzel, bunter Nudelsalat (kalt) – Hausrezept, Obst A,C,G,J		3
Fr., 12.09.2025	Rührei mit Spinat, Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung A,C,G	*V*  	1
Mo., 15.09.2025	Zarte Maishähnchenbrust mit Geflügelsauce, Sommergemüse, Salzkartoffeln A,G		3
Di., 16.09.2025	Kochklops nach „Königsberger Art“ in feiner Kapersauce, Salzkartoffeln, bunter Salat mit Mais und Möhren, Obst A,G		2
Mi., 17.09.2025	Gemüsebolognese, Vollkornnuheln, Möhren-Sesam-Salat, Fruchtvoghurt A,G,K	*V*  	1
Do., 18.09.2025	Mildes Chili sin Carne (Linsen, Möhren, Tomaten), Nurreis, Tzatziki, Obst A,G	*V*  	1
Fr. 19.09.2025	Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst, Brötchen A,G		2
Mo., 22.09.2025	Backfisch (Seelachsfilet pan.) mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln, Möhrenrohkost A,D,G		3
Di., 23.09.2025	Eierragout mit Erbsen und Möhren in milder Senfsauce, Salzkartoffeln, Obst A,C,G,J	*V*  	1
Mi., 24.09.2025	Vollkorn-Nudeln „Arrabiata“ mit milder Tomaten-Paprikasauce, geröstete Sonnenblumenkerne, Weißkrautsalat, Reibekäse A,G	*V*  	1
Do., 25.09.2025	Putenbruststreifen in pikante Sauce, Kräutererbsen, Spirellis, Obst A,G,J		2
Fr., 26.09.2025	Chicken Crossies, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln A,G		3
Mo., 29.09.2025	Nudelpfanne mit buntem Wokgemüse und Hähnchenbruststreifen in süß-saurer Sauce A,G		2
Di., 30.09.2025	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Bechamelsauce, Obst A,G	*V*  	1

**Änderungen vorbehalten! Für Druckfehler und Irrtum wird keine Haftung übernommen.**

\*V\* = vegetarisches Gericht



= ohne Schweinefleisch

**Enthält:** Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Desserts sind auf der jeweiligen Einzelverpackung ausgewiesen. **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Milcheiweiß, 7 chininhaltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 10 gewachst, 11 mit Taurin, 12 Phosphat dchl.-pflichtige Inhaltsstoffe (Allergene): A: Glutenhaltiges Getreide (1. Weizen, 2. Roggen, 3.), B: Krebstiere und daraus gewonnene Produkte, C: Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse, D: Fleisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Haseln-, Walnüsse usw.), I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K: Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L: Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, M: Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Aufgrund unserer umfangreichen Speisenherstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können. Bio-Zertifiziert durch: DE-ÖKO-0