

Schülerspeiseplan

Januar 2026



Januar 2026		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.01.2026 02.01.2026 vom bis	1				Neujahr Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Omelett auf Rahmkaisergemüse (Brokkoli, Möhre, Blumenkohl) & Salzkartoffeln (V) (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1214 kJ, 290 kcal
	2					Jägerschnitzel (Jagdwurst) mit Soße, Rahmkaisergemüse & Salzkartoffeln (S) (2, uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 1398 kJ, 336 kcal
	3					
05.01.2026 09.01.2026 vom bis	1	Gemüsecremesuppe, Quarkkeulchen mit Zucker & Apfelmus (V) (3, uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 3657 kJ, 880 kcal	Gemüsebolognese mit Bio Vollkornspirelli & Reibekäse (V) Waldbeerjoghurt (uw, aw, am) Energie pro Portion: 2735 kJ, 653 kcal	Salzkartoffeln mit Kräuterquark & Butter (S,R) Gurkensalat (2, 3, am) Energie pro Portion: 1670 kJ, 400 kcal	Hörnchen-Nudeln mit Tomatensoße & Reibekäse (V) Schokopudding (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2912 kJ, 692 kcal	Eier in Senfsoße, Bio Möhregemüse & Salzkartoffeln (V) (uw, aw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1550 kJ, 371 kcal
	2	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Möhregemüse & Salzkartoffeln (S,R) (3, uw, aw, am, bc, au) Energie pro Portion: 1602 kJ, 383 kcal	Geflügelfrikadelle mit Soße, Brokkoli & Vollkornreis (G) (uw, aw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1571 kJ, 375 kcal	Seelachsfiletstücke in cremiger Spinatsoße & Bandnudeln (F) Gurkensalat (2, 3, uw, aw, ae, af, am, bc) Energie pro Portion: 2098 kJ, 497 kcal	Möhreneintopf mit Kartoffeln, Petersilie & Roggenbrot (V) Schokopudding (uw, aw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 1181 kJ, 282 kcal	Pfannengyros vom Schwein mit Tzatziki & Reis (S) Weißkrautsalat (3, am, S) Energie pro Portion: 1325 kJ, 314 kcal
	3		Bunte Kartoffelsoljanka mit Paprika, Möhren, Bohnen, Zwiebeln & Kräuterschmand (V) Waldbeerjoghurt (uw, aw, gb, am, bc, ay) Energie pro Portion: 1472 kJ, 351 kcal	Indisches Putencurry mit Basmatireis (G) Bio Obst (uw, aw, bc, bm) Energie pro Portion: 2039 kJ, 485 kcal	Hähnchenkeule mit Soße, Rotkohl & Salzkartoffeln (G) (3, uw, aw, am, bc, au) Energie pro Portion: 2308 kJ, 551 kcal	Brüheis mit Sellerie, Karotten, Lauch & Vollkornbrot (V) Obst (uw, aw, nr, go, bc) Energie pro Portion: 617 kJ, 147 kcal
12.01.2026 16.01.2026 vom bis	1	Hefeklöße mit heißer Waldfruchtsoße & Zimt und Zucker (V) (uw, aw, ae, am) Energie pro Portion: 1957 kJ, 463 kcal	Brokkoli in Käsesoße & Makkaroni (V) Obst (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 2173 kJ, 516 kcal	Spätzleintopf mit Gemüse, Vollkornbrot (V) Bio Vanillequark (uw, aw, nr, go, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1115 kJ, 340 kcal	Gnocchi-Gemüse-Pfanne & Kräutersoße (V) Apfel-Himbeerpüree (3, uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2067 kJ, 489 kcal	Waldpilzpflanne mit Semmelknödelscheiben (V) Bio Obst Apfel (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1867 kJ, 443 kcal
	2	Grünkern-Käse-Bratling auf Linsen-Gemüse-Pfanne (V) Obst (uw, aw, gs, ae, am, bc, as, ay) Energie pro Portion: 1751 kJ, 418 kcal	Kartoffelsuppe mit Geflügeljagdwurstwürfel (G) Obst (2, 3, 7, uw, aw, bc, bm) Energie pro Portion: 929 kJ, 221 kcal	Gemüsefrikadelle mit Soße, Möhren & Kartoffelpüree (V) (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1893 kJ, 455 kcal	paniertes Alaska-Seelachsfilet (Kita/GS Backfisch) mit Petersiliensoße & Salzkartoffeln (F) Möhrensalat (2, 3, 5, uw, aw, ae, af, am, bc, Energie pro Portion: 1544 kJ, 369 kcal	Karotten-Zucchini in heller Soße mit Gartenkräutern & Reis (V) Bio-Obst (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1578 kJ, 375 kcal
	3	Rinderfrikadellen mit Barbequesoße, Grüne Bohnen & Kartoffel Wedges (R) (2, 3, uw, aw, ae, bc, bm, au) Energie pro Portion: 2118 kJ, 504 kcal	Nasi Goreng mit Bohnen, Möhren, Karotte & Hühnchen (G) Obst (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 1364 kJ, 325 kcal	Bratwurst mit Rahmsoße, Sauerkraut & Kartoffelpüree (S) (7, uw, aw, gb, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 2398 kJ, 576 kcal	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße, Zucker und Zimt (V) (uw, aw, am) Energie pro Portion: 1918 kJ, 456 kcal	Paniertes Jägerschnitzel (Jagdwurst) mit Tomatensoße & Spirelli (S) (2, uw, aw, ae, bc, bm) Energie pro Portion: 2892 kJ, 690 kcal
19.01.2026 23.01.2026 vom bis	1	Farfalle (Nudelschleifchen) mit Spinat-Käse-Soße (V) Erdbeerquark (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 2642 kJ, 628 kcal	Pastateller "Alfredo" grüne und gelbe Bandnudeln mit Tomatensoße & Mozzarella (V) Obst (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2442 kJ, 580 kcal	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler Käse & Röstzwiebeln (V) Obst (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 3071 kJ, 731 kcal	Tomaten-Reis-Eintopf mit Gemüse & Weißbrot (V) Kirschjoghurt (uw, aw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 1065 kJ, 253 kcal	Blumenkohl mit Käsesoße & Kartoffelröstchen (V) Vanillepudding (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 30027 kJ, 7138 kcal
	2	Chili con Carne vom Rind mit roten Bohnen, Gemüsemais, Paprika & Fladenbrot (R) (3, uw, aw, bc) Energie pro Portion: 1818 kJ, 434 kcal	Putengulasch, Mischgemüse & Vollkornreis (G) (uw, aw, gb, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 1619 kJ, 386 kcal	Eieromelett zu Leipziger Allerlei in Rahm & Kartoffelpüree (V) Obst (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1419 kJ, 338 kcal	Milchreis mit Kirschkompott & Zucker und Zimt (V) (am) Energie pro Portion: 2267 kJ, 540 kcal	Penne Tricolore mit Käsesoße (V) Bio Weißkrautsalat (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2603 kJ, 625 kcal
	3	Szegediner Schweinegulasch mit Salzkartoffeln (S) Erdbeerquark (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1962 kJ, 468 kcal	Gemüsebällchen mit Tomatensoße & Bulgur (V) Obst (uw, aw, ae, bc) Energie pro Portion: 4526 kJ, 1092 kcal	Schweinegeschnetzeltes mit Gabelspaghetti (S) Obst (uw, aw, gb, ae, am, bc, ay) Energie pro Portion: 2551 kJ, 607 kcal	gedünstetes Seelachsfilet auf Zitronen-Buttersoße & Salzkartoffeln (F) Rohkost Bio Gurke (uw, aw, af, am, bc) Energie pro Portion: 1354 kJ, 324 kcal	Fleischklopse mit Petersiliensoße, Möhren & Reis (S,R) (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1895 kJ, 451 kcal
26.01.2026 30.01.2026 vom bis	1	Kürbiscremesuppe, Eierkuchen mit Zucker & Apfelmus (V) (3, uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2309 kJ, 549 kcal	Penne Rigate mit Bio Tomatensoße & Reibekäse (V) Heidelbeerjoghurt (uw, aw, am) Energie pro Portion: 2889 kJ, 689 kcal	Kaiserschmarrn mit Rosinen & Vanillesoße (V) (uw, aw, ae, am) Energie pro Portion: 2656 kJ, 634 kcal	Vegetarische Schmorkohlpfanne & Hefeknödel (V) Bio Zitronenquarkspeise (uw, aw, gb, ae, am, bc, ay) Energie pro Portion: 1825 kJ, 503 kcal	Salzkartoffeln mit Kräuterquark & Butter (V) Gurkensalat (2, 3, am) Energie pro Portion: 1670 kJ, 400 kcal
	2	Falafel "Kichererbsenbällchen" auf Couscous & Paprikacremesoße (V) Apfelmus (3, uw, aw, gb, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 1884 kJ, 448 kcal	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Vollkornbrot (V) Heidelbeerjoghurt (uw, aw, nr, go, am, bc) Energie pro Portion: 1321 kJ, 315 kcal	gebratenes Hähnchenfleisch in Rahmsoße & Vollkornreis (G) Rohgemüse (3, uw, aw, am, bc, R) Energie pro Portion: 1529 kJ, 364 kcal	Bismark-Heringsfilet mit Joghurt-Remoulade, Apfel & Salzkartoffeln (F) Möhren-Apfel-Salat (1, uw, aw, ae, af, am, bc, bm, au, ay) Energie pro Portion: 1738 kJ, 417 kcal	Linsen-Gemüse-Pfanne mit Tomate & Bulgur (V) Obst (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1801 kJ, 428 kcal
	3	Fleischkäse mit Bio Bratensoße & Bio grünen Bohnen an Kartoffelpüree (S) (2, 3, 7, am, bm) Energie pro Portion: 1509 kJ, 365 kcal	deftiger Bauerngulasch (Schweinefleisch, Jagdwurst, Weißkohl, Paprika) & Semmelknödelscheiben (S) Heidelbeerjoghurt (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 2494 kJ, 592 kcal	Vegetarischer Gräupcheneintopf & Dinkelbrötchen (V) Karamellpudding (uw, aw, gb, am, bc) Energie pro Portion: 2092 kJ, 501 kcal	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren & Langkornreis (G) Möhren-Apfel-Salat (1, 3, uw, aw, af, am, bc, bm, au, ay) Energie pro Portion: 1379 kJ, 327 kcal	Hackfleischroulade mit Soße, Rotkohl & Salzkartoffeln (S) (3, uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, au, ay) Energie pro Portion: 1777 kJ, 425 kcal

Bestelltelefon: 03494- 66 94 400

E-Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com



Internet: www.vielfaltmenue.com



Die korrekte Bezeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Einrichtung.

Plan 4a