

# Wochenspeisenplan vom 09.02.-13.02.2026 **Eichwäldchen Schule**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
 <b>Nudeln mit Schmand-Kräuter-Soße</b> Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht	 <b>Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli</b> Allergene: Weizen, glutenhaltige Getreide, Hafer, Kern- od. Steinfrucht und aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse	 <b>Hähnchen-Ravioli dazu Kräutersoße</b> Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel	 <b>Seelachs mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln</b> Allergene: Fisch, glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch (einschl. Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht	 <b>Reis mit einer Tomaten-Pesto-Soße</b> Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht
<b>Menü II</b>  <b>Nudeln mit Schmand-Kräuter-Soße</b> Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht	 <b>Veganes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli</b> Allergene: Milch (einschließlich Laktose), glutenhaltige Getreide, Weizen, Sellerie sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse Kern oder Steinfrucht	 <b>Ravioli mit Frischkäsefüllung dazu Kräutersoße</b> Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel	 <b>Vegetarisches Fischfilet mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln</b> Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht	 <b>Reis mit einer Tomaten-Pesto-Soße</b> Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht
<b>Beilagen</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Beilagen</b>	<b>Beilagen</b>
	<b>Salatbar</b> Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Salatbar</b> Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Salatbar</b> Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Salatbar</b> Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
<b>Dessert</b> Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Obst</b> Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Dessert</b> Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Obst</b> Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Dessert</b> Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse

**Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe der Desserts bei unserem Ausgabepersonals**



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor