

Wochenmenü

KW 12, 16.03.2026 - 22.03.2026

Schulen

Hausgemacht Bio-Catering GmbH

Hauptstraße 107

75056 Sulzfeld

Telefon: 07269 919908-0

Fax: 07269 919908-23



Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Gnocchi mit Käsesoße, und frischess Obst a, a1, d	Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremigem Dip und Salzkartoffeln a, a1, b, d, e	Hausgemachte Frikadellen vom Rind, dazu Paprikasoße und Reis a, a1, a2, a3, a4, b, d, f, l	Kürbissuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei a, a1, b, d, e	Piraten-Fisch-Ragout*, mit Reis a, a1, d, i
Kartoffeln nach Rahmplättchen Art mit Rote Beete-Salat und Obst a, a1, d, e	Vollkorn-Nudeln mit Gemüsesoße und frisches Obst a, a1, d, e	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Rotkraut a, a1, b, d, e	Spätzle mit Blumenkohl-Broccolissoße und Salat a, a1, d, e	Tricolore-Nudeln mit Kräuter-Mascarponesoße und Salat a, a1, d, e, l
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ,Reibekäse, und Rote Beete-Salat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Obst a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, dazu Reibekäse und Salat a, a1, d, e, l



Garantie für Ihre gesunde und genussvolle Ernährung: Zur Herstellung unserer hausgemachten Speisen verwenden wir ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel. Unsere Produkte sind daher biologische Produkte gemäß Verordnung (EG) Nr 2018/848 .Ausnahme: Bei Verwendung von Wild sind diese Lebensmittel im Speiseplan mit einem * als 'aus Wildfang stammend' gekennzeichnet. Kurzfristige Änderungen am Speiseplan wegen Verfügbarkeit von Zutaten vorbehalten. Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch aus Wildfang, l=Senf



Vegetarisch



mit Rindfleisch



Fisch aus Wildfang



mit Schweinefleisch



Wenn Sie nur diese Essen bestellen, folgen sie den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. .



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 16.03.2026 - 22.03.2026

a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch aus Wildfang, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

16.03.2026, Menü 1, Gnocchi mit Käsesoße, und frischess Obst * Gnocchi: a,a1 * Käsesoße: a,a1,d * Obst (Apfel): keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

16.03.2026, Menü 2, Kartoffeln nach Rahmplättchen Art mit Rote Beete-Salat und Obst * Kartoffeln nach Rahmplättchen Art: a,a1,d,e * Obst (Apfel): keine * Rote Beete-Salat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

16.03.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ,Reibekäse, und Rote Beete-Salat * Pasta: e * Reibekäse: d * Rote Beete-Salat: e * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

17.03.2026, Menü 1, Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremigem Dip und Salzkartoffeln * Cremiger Dip: d,e * Karotten-Broccolibratling: a,a1,b,e * Salzkartoffeln: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

17.03.2026, Menü 2, Vollkorn-Nudeln mit Gemüsesoße und frisches Obst * Gemüsesoße: a,a1,d,e * Obst (Clementinen): keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

17.03.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Obst * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Obst (Clementinen): keine * Penne : a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

18.03.2026, Menü 1, Hausgemachte Frikadellen vom Rind, dazu Paprikasoße und Reis * Frikadellen (Rind): a,a1,a2,a3,a4,b,f,l * Paprika-Tomatensoße: a,a1,d * Reis Langkorn: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

18.03.2026, Menü 2, Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Rotkraut * Kartoffelpüree: d * panierte Schnitzel: a,a1,b * Rotkraut: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

18.03.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Pasta: d * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

19.03.2026, Menü 1, Kürbissuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei * Apfelbrei: keine * Kürbissuppe: a,a1,d,e * Schupfnudeln: a,a1,b,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

19.03.2026, Menü 2, Spätzle mit Blumenkohl-Broccolisoße und Salat * Bauernspätzle: a,a1 * Blumenkohl/Broccoli in Bechamelssoße: a,a1,d,e * Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

19.03.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Penne : a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: a,a1,d * Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

20.03.2026, Menü 1, Piraten-Fisch-Ragout*, mit Reis * Piraten-Fisch-Ragout: a,a1,d * Reis Langkorn: keine * Wildlachs: i * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

20.03.2026, Menü 2, Tricolore-Nudeln mit Kräuter-Mascarponesoße und Salat * Farfalle bunt: a,a1 * Kräuter-Mascarponesoße: a,a1,d,e * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g

20.03.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, dazu Reibekäse und Salat * Pasta: d * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:0/0,0 | Fett:0,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,0g | Kohlenhydrate:0,0g | davon Zucker:0,0g | Eiweiß:0,0g | Salz:0,0g