

Wochenmenü

KW 16, 13.04.2026 - 19.04.2026
Schulen

Hausgemacht Bio-Catering GmbH
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Telefon: 07269 919908-0
Fax: 07269 919908-23



Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
Chili sin Carne mit Kartoffeln und Salat a, a2, e, j, l	Geflügelgeschnetzeltes mit Früchte-Currysoße Reis und Salat a, a1, d, e	Spaghetti mit Linsenbolognese und Salat a, a1, e, j, l	Gekochtes Ei mit Senfsoße und Petersilienkartoffel, dazu Obst a, a1, b, d, l	Broccolisuppe, Grießbrei mit Kirschen a, a1, d, e
Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Spätzle), dazu Obst a, a1, e	Tortellini mit Tomate-Mozzarella-Soße, dazu Mango-Mascarponequark a, a1, b, d, j	Hausgemachte Fischfrikadellen mit Dillsoße und Reis a, a1, a2, a3, a4, b, d, e, f, i, l	Gnocchis mit provenzalischer Soße und Salat a, a1, d, e	Hausgemachter Karotten-Kürbisbratling mit Schnittlauchdip und Salzkartoffeln a, a1, b, d, e, l
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, Reibekäse und Salat a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Kräutersoße und Reibekäse, dazu Salat a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, dazu Salat und Apfelmilchreis 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 1818/848. 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, j=Soja, l=Senf



mit Geflügel



mit Ei



Vegetarisch



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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 13.04.2026 - 19.04.2026

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

13.04.2026, Menü 1, Chili sin Carne mit Kartoffeln und Salat * Chili sin carne (veget): a,a2,e,j * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Salzkartoffel: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:293.3/70,1 | Fett:2,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:9,4g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:2,7g | Salz:0,8g

13.04.2026, Menü 2, Gaisburger Marsch (Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Spätzle), dazu Obst * Gaisburger Marsch (Kartoffeln, Karotten): e * Obst (Apfel): keine * Spätzle für Gaisburger Marsch: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:276.54/66,3 | Fett:0,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:10,3g | davon Zucker:2,2g | Eiweiß:1,8g | Salz:0,6g

13.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, Reibekäse und Salat * Pasta für Tomatensoße: a,a1 * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:268.16/64,5 | Fett:4,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:2,5g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:2,6g | Salz:1,2g

14.04.2026, Menü 1, Geflügelgeschneitztes mit Früchte-Currysoße Reis und Salat * Früchte-Currysoße: a,a1,d * Hühnerfleisch: keine * Reis Langkorn: keine * Rote Beete-Salat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:481.85/115,7 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:19,2g | davon Zucker:2,6g | Eiweiß:4,3g | Salz:1,0g

14.04.2026, Menü 2, Tortellini mit Tomate-Mozzarella-Soße, dazu Mango-Mascarponequark * Mango-Mascarponequark: d * Tomaten-Mozzarella-Soße: a,a1,d * Tortellini (vegetarisch): a,a1,b,d,j * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:1009.79/241,8 | Fett:8,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:32,0g | davon Zucker:6,0g | Eiweiß:8,9g | Salz:1,8g

14.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat * Penne: a,a1 * Reibekäse: d * Rote Beete-Salat: e * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:565.65/135,4 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:20,1g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,9g

15.04.2026, Menü 1, Spaghetti mit Linsenbolognese und Salat * Linsenbolognese: e,j * Salat bunt: keine * Salatdressing: e,l * Spaghetti: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:339.39/81,6 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:14,1g | davon Zucker:0,8g | Eiweiß:2,7g | Salz:0,6g

15.04.2026, Menü 2, Hausgemachte Fischfrikadellen mit Dillsoße und Reis * Dillsoße: a,a1,d,e * Fischfrikadellen hausgemacht: a,a1,a2,a3,a4,b,d,e,f,i,l * Reis Langkorn: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:553.08/132,8 | Fett:3,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:21,0g | davon Zucker:0,6g | Eiweiß:3,2g | Salz:1,1g

15.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat * Penne: a,a1 * Reibekäse: d * Salat bunt: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:574.03/137,9 | Fett:3,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:20,2g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:5,0g | Salz:0,9g

16.04.2026, Menü 1, Gekochtes Ei mit Senfsoße und Petersilienkartoffel, dazu Obst * Ei gekocht: b * Obst (Apfel/Banane): keine * Salzkartoffel: keine * Senfsoße: a,a1,d,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:360.34/86,2 | Fett:3,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:10,6g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,5g

16.04.2026, Menü 2, Gnocchis mit provenzalischer Soße und Salat * Gnocchi: a,a1 * Provenzalische Soße: a,a1,d * Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:360.34/86,7 | Fett:6,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:6,1g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:1,0g | Salz:0,7g

16.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Kräutersoße und Reibekäse, dazu Salat * Kräutersoße: a,a1,d,e * Penne: a,a1 * Reibekäse: d * Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:599.17/143,1 | Fett:4,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:1,7g | Eiweiß:4,9g | Salz:0,7g

17.04.2026, Menü 1, Broccolisuppe, Grießbrei mit Kirschen * Broccolisuppe: a,a1,d,e * Grießbrei (warm): a,a1,d * Kirschen gebunden: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:360.34/86,2 | Fett:3,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:11,7g | davon Zucker:5,9g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,3g

17.04.2026, Menü 2, Hausgemachter Karotten-Kürbisbratling mit Schnittlauchdip und Salzkartoffeln * Karotten-Kürbisbratling: a,a1,b,e * Salzkartoffel: keine * Schnittlauch-Dip: b,d,e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:393.86/94,0 | Fett:2,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:13,5g | davon Zucker:2,2g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,8g

17.04.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse, dazu Salat und Apfelmilchreis * Apfel-Milchreis: d * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:435.76/104,0 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:10,3g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,8g