




Wochenmenü

KW 26, 22.06.2026 - 28.06.2026
Schulen

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



Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
Kartoffeln mit Kräuterquark und Salat  d, e	😊 Penne mit Rinderbolognese und Rohkost-Salat  e, l	😊 Hausgemachte Kartoffeltaler mit Ratatouille und Fruchtedrink  a, a1, b, d, e	😊 Fischragout * in cremiger Soße mit Wurzelgemüse, dazu Reis und Mandelpudding  a, a1, d, e, i, k, k1	😊 Linseneintopf mit Spätzle, und Obst  a, a1, e
😊 Buntes Kartoffel-Möhren-Ragout mit Reis und Rote Bete Salat  a, a1, d, e	Gemüsesuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  a, a1, b, d, e	Bauernspätzle mit Champignonsoße, und Fruchtedrink  a, a1, d, e	Gnocchi mit Kürbissoße und Karotten-Zucchini Salat  a, a1, d, e	Kartoffel-Gemüseauflauf dazu Tomatensoße mit Salat  a, a1, b, d, e, l
Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat  a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Rohkost Salat  d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat und Fruchtedrink  a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Karotten-Zucchini Salat  a, a1, d, e	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat  a, a1, d, e, l



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: 1=Fructose, 5=mit Rindfleisch, 6=mit Fisch aus Wildfang, 8=Laktose, 9=Milcheiweiß, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch aus Wildfang, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, l=Senf

 Vegetarisch
  mit Rindfleisch
  Fisch aus Wildfang

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 22.06.2026 - 28.06.2026

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

22.06.2026, Menü 1, Kartoffeln mit Kräuterquark, und Salat * Kräuterquark: d,e * Rote Beete-Salat: e * Salzkartoffel groß: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:280.73/67,4 | Fett:1,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:10,0g | davon Zucker:2,6g | Eiweiß:2,9g | Salz:0,9g

22.06.2026, Menü 2, Buntes Kartoffel-Möhren-Ragout mit Reis und Rote Bete Salat * Buntes Kartoffel-Möhren-Ragout: a,a1,d,e * Reis Langkorn: keine * Rote Beete-Salat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:481.85/115,5 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:19,9g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,8g

22.06.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat * Fussili: a,a1 * Reibekäse: d * Rote Beete-Salat: e * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:293.3/70,1 | Fett:5,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:3,7g | davon Zucker:2,3g | Eiweiß:2,5g | Salz:1,0g

23.06.2026, Menü 1, Penne mit Rinderbolognese und Rohkost-Salat * Bolognese-Soße (Rind): e * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:293.3/70,1 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:3,5g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:6,2g | Salz:0,8g

23.06.2026, Menü 2, Gemüsesuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesoße * Gemüsesuppe: a,a1,d,e * Kaiserschmarrn 2: a,a1,b,d * Vanillesoße ohne Ei: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:314.25/75,7 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:8,7g | davon Zucker:4,7g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,5g

23.06.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Rohkost Salat * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Reibekäse: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:498.61/119,9 | Fett:9,8g | davon gesättigte Fettsäuren:4,1g | Kohlenhydrate:1,5g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:6,3g | Salz:0,6g

24.06.2026, Menü 1, Hausgemachte Kartoffeltaler mit Ratatouille und Fruchtedrink * Joghurtdrink mit Früchten: d * Kartoffeltaler: a,a1,b,e * Ratatouille: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:419/100,9 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:13,3g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,7g

24.06.2026, Menü 2, Bauernspätzle mit Champignonsoße, und Fruchtedrink * Bauernspätzle: a,a1 * Bechamelsoße m.Champignon: a,a1,d,e * Joghurtdrink mit Früchten: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:398.05/95,1 | Fett:3,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:13,2g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:3,3g | Salz:0,5g

24.06.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat und Fruchtedrink * Joghurtdrink mit Früchten: d * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:364.53/87,6 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:2,2g | Kohlenhydrate:6,0g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,7g

25.06.2026, Menü 1, Fischragout * in cremiger Soße mit Wurzelgemüse, dazu Reis und Mandelpudding * Gemüsesoße: a,a1,d,e * Pudding (Mandel): d,k,k1 * Reis Langkorn: keine * Wildlachs: i * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:486.04/116,2 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:16,2g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,7g

25.06.2026, Menü 2, Gnocchi mit Kürbissoße und Karotten-Zucchini Salat * Gnocchi: a,a1 * Karotten-Zucchini-Salat: e * Kürbissoße: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:276.54/66,9 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:4,9g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:1,0g | Salz:0,5g

25.06.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Karotten-Zucchini Salat * Karotten-Zucchini-Salat: e * Reibekäse: d * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:393.86/94,2 | Fett:6,5g | davon gesättigte Fettsäuren:2,3g | Kohlenhydrate:4,6g | davon Zucker:2,2g | Eiweiß:4,1g | Salz:1,0g

26.06.2026, Menü 1, Linseneintopf mit Spätzle, und Obst * Linseneintopf: e * Obst (Clementinen): keine * Spätzle für Linseneintopf o.Ei: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:322.63/77,6 | Fett:1,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:12,3g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:2,2g | Salz:0,4g

26.06.2026, Menü 2, Kartoffel-Gemüseauflauf dazu Tomatensoße mit Salat * Kartoffel-Gemüseauflauf: a,a1,b,d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:360.34/86,2 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:6,5g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:4,7g | Salz:0,7g

26.06.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:385.48/92,5 | Fett:6,6g | davon gesättigte Fettsäuren:2,3g | Kohlenhydrate:4,1g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:4,2g | Salz:1,1g