

Wochenmenü

KW 36, 31.08.2026 - 06.09.2026

Schulen

Hausgemacht Bio-Catering GmbH

Hauptstraße 107

75056 Sulzfeld

Telefon: 07269 919908-0

Fax: 07269 919908-23



Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
Kartoffeln mit Kräuterquark, und Salat d, e	Penne mit Rinderbolognese und Rohkost-Salat a, a1, e, l	Hausgemachte Kartoffeltaler mit Ratatouille und Früchtetrink 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
Bunter 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 Früchtetrink 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 a, a1, d, e, l	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat und Früchtetrink 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 31.08.2026 - 06.09.2026

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

31.08.2026, Menü 1, Kartoffeln mit Kräuterquark, und Salat * Kräuterquark: d,e * Rote Beete-Salat: e * Salzkartoffel groß: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:276.54/66,7 | Fett:1,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:9,9g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:2,9g | Salz:0,9g

31.08.2026, Menü 2, Bunttes Kartoffel-Möhren-Ragout mit Reis und Rote Bete Salat * Bunttes 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

31.08.2026, 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

01.09.2026, Menü 1, Penne mit Rinderbolognese und Rohkost-Salat * Bolognese-Soße (Rind): e * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Pasta: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:213.69/51,3 | Fett:2,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:2,3g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:4,1g | Salz:0,9g

01.09.2026, 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:364.53/87,0 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:10,0g | davon Zucker:5,4g | Eiweiß:2,6g | Salz:0,5g

01.09.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Rohkost Salat * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:268.16/64,5 | Fett:5,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:2,4g | davon Zucker:1,1g | Eiweiß:2,4g | Salz:1,0g

02.09.2026, 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:431.57/103,7 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:13,6g | davon Zucker:4,7g | Eiweiß:3,5g | Salz:0,7g

02.09.2026, 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:402.24/96,2 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:13,4g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,5g

02.09.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße mit Reibekäse dazu Salat und Fruchtedrink * Joghurtdrink mit Früchten: d * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:293.3/70,0 | Fett:4,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:4,5g | davon Zucker:3,4g | Eiweiß:2,9g | Salz:0,9g

03.09.2026, 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

03.09.2026, 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:276.54/66,7 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:4,9g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:1,0g | Salz:0,4g

03.09.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße Reibekäse dazu Karotten-Zucchini Salat * Karotten-Zucchini-Salat: e * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:268.16/64,8 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:2,9g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:2,6g | Salz:1,1g

04.09.2026, Menü 1, Linseneintopf mit Spätzle, und Obst * Linseneintopf: e * Obst (Banane): keine * Spätzle für Linseneintopf o.Ei: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:326.82/78,6 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:13,3g | davon Zucker:3,9g | Eiweiß:2,1g | Salz:0,4g

04.09.2026, 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:368.72/88,1 | Fett:4,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:6,7g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:4,7g | Salz:0,8g

04.09.2026, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:272.35/65,0 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:2,6g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:2,6g | Salz:1,2g