

Wochenmenü

KW 38, 15.09.2025 - 21.09.2025

Schulen

Hausgemacht Bio-Catering GmbH

Hauptstraße 107

75056 Sulzfeld

Telefon: 07269 919908-0

Fax: 07269 919908-23



Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025
Vollkorn- Pasta mit frischer Gemüsesoße und Obst a, a1, d, e	Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremiger Tomatensoße und Salzkartoffeln a, a1, b, d, e	Hausgemachte griechische Frikadellen vom Rind, mit Fetakäse, dazu Paprikasoße und Kartoffeln a, a1, a2, a3, a4, b, d, f, l	Broccolisuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei a, a1, b, d, e	Paniertes Seelachsfilet * mit hausgemachtem Kartoffelsalat, und Heidelbeerquark a, a1, b, d, e, i, l NEU
Kartoffeln nach Rahmplättchen Art mit Rote Beete-Salat und Obst a, a1, d, e	Gnocchis mit Käsesoße und Obst a, a1, b, d, f, j	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse 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	Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat a, a1, 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, j=Soja, 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 15.09.2025 - 21.09.2025

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

15.09.2025, Menü 1, Vollkorn- Pasta mit frischer Gemüsesoße und Obst * Gemüsesoße: a,a1,d,e * Obst (Apfel): keine * Penne Vollkorn: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:506.99/121,6 | Fett:2,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:19,9g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,7g

15.09.2025, 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:339.39/81,3 | Fett:3,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:11,0g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:1,5g | Salz:0,6g

15.09.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße ,Reibekäse, und Rote Beete-Salat * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Rote Beete-Salat: e * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:544.7/130,1 | Fett:3,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:19,7g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:4,8g | Salz:1,0g

16.09.2025, Menü 1, Hausgemachter Karotten-Broccolibratling mit cremiger Tomatensoße und Salzkartoffeln * Karotten-Broccolibratling: a,a1,b,e * Salzkartoffeln: keine * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:243.02/58,4 | Fett:0,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,1g | Kohlenhydrate:9,7g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:1,8g | Salz:1,0g

16.09.2025, Menü 2, Gnocchis mit Käsesoße und Obst * Kartoffel-Gnocchi: a,a1,b,f,j * Käsesoße: a,a1,d * Obst (Banane): keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:666.21/159,9 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:25,2g | davon Zucker:3,9g | Eiweiß:2,2g | Salz:0,8g

16.09.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse, dazu Salat und Obst * Gurkenscheiben Rohkost: keine * Obst (Banane): keine * Penne für Tomatensoße: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:540.51/129,1 | Fett:2,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:21,2g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:4,5g | Salz:0,7g

17.09.2025, Menü 1, Hausgemachte griechische Frikadellen vom Rind, mit Fetakäse, dazu Paprikasoße und Kartoffeln * Frikadellen (Rind) mit Fetakäse: a,a1,a2,a3,a4,b,d,f,l * Paprika-Tomatensoße: a,a1,d * Salzkartoffel: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:398.05/95,5 | Fett:2,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:11,5g | davon Zucker:1,5g | Eiweiß:6,2g | Salz:0,8g

17.09.2025, Menü 2, Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhrengemüse * Erbsen-Möhren: a,a1,d,e * Kartoffelbrei 3: d * panierte Schnitzel: a,a1,b * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:465.09/111,6 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:9,9g | davon Zucker:2,1g | Eiweiß:5,8g | Salz:0,5g

17.09.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Gurkensalat mit Dressing: e,l * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Tomatensoße für Pasta: a,a1,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:544.7/130,3 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:18,8g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:4,7g | Salz:0,7g

18.09.2025, Menü 1, Broccolisuppe dazu Schupfnudeln und Apfelbrei * Apfelbrei: keine * Broccolisuppe: a,a1,d,e * Schupfnudeln: a,a1,b,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:477.66/114,5 | Fett:3,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:18,3g | davon Zucker:6,4g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,6g

18.09.2025, Menü 2, Spätzle mit Blumenkohl-Broccolissoße und Salat * Bauernspätzle: a,a1 * Blumenkohl/Broccoli in Bechamelssoße: a,a1,d,e * Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:460.9/110,1 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:15,9g | davon Zucker:1,3g | Eiweiß:3,6g | Salz:0,5g

18.09.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Reibekäse dazu Salat * Reibekäse: d * Teigwaren: a,a1 * Tomatensoße: a,a1,d * Weißkraut-Karotten Rohkostsalat: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:540.51/129,9 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:19,2g | davon Zucker:1,9g | Eiweiß:4,7g | Salz:0,9g

19.09.2025, Menü 1, Paniertes Seelachsfilet * mit hausgemachtem Kartoffelsalat, und Heidelbeerquark * Heidelbeerquark: d * Kartoffelsalat: e,l * Seelachsfilet: a,a1,b,i * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:536.32/128,7 | Fett:4,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:16,6g | davon Zucker:5,1g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,6g

19.09.2025, 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:335.2/80,0 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:12,7g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:2,0g | Salz:0,6g

19.09.2025, Menü 3, Pasta mit hausgemachter Tomatensoße, dazu Reibekäse und Salat * Pasta: a,a1 * Reibekäse: d * Salat: keine * Salatdressing: e,l * Tomatensoße: a,a1,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:548.89/131,4 | Fett:3,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:19,8g | davon Zucker:1,4g | Eiweiß:4,9g | Salz:0,9g