

Name: ..... Vorname des Kindes: ..... Schule: **Weinbergsschule** Kdn.-Nr.: .....

Unterschrift der Eltern.....

Diese Bestellung bitte in der Essenausgabe der Schule abgeben. Bei Abmeldungen geben Sie bitte unbedingt die Kundennummer an. Abmeldungen sind in der Zeit von 6.30 bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Tag möglich, von 8.45 Uhr bis 15.30 Uhr für die übrige Zeit.

**Scan mich**

Die Menülinie mit dem  Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

**Speiseplan Februar 2026**

Dat.			
<b>Mo., 02.02.2026</b>	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Salzkartoffeln A,G	 	2
<b>Di., 03.02.2026</b>	Grießflammerie mit Beerenfruchtsuppe, Obst A,G	 *V*	2
<b>Mi., 04.02.2026</b>	Rührei mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln, Schokopudding A,C,G	  *V*	1
<b>Do., 05.02.2026</b>	2 Drum Sticks (Unterkeulen), Geflügel-Sojasauce, Broccoli, Salzkartoffeln, Obst A,G,F,J		2
<b>Fr., 06.02.2026</b>	2 Kochklopse in fruchtiger Tomatensauce, Nudeln A,C,G		3
<b>Mo., 09.02.2026</b>	Kochei in Senfsauce, Salzkartoffeln, Rotkrautsalat A,C,G,J	  *V*	1
<b>Di., 10.02.2026</b>	Geflügelschnitzel, Sauce, Kräutererbsen, Salzkartoffeln, Obst A,G		2
<b>Mi., 11.02.2026</b>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Dessert G	 *V*	2
<b>Do., 12.02.2026</b>	Kleine Hackbällchen in Gemüserahmsauce (Erbsen und Möhren) mit Salzkartoffeln, Obst A,C,G		2
<b>Fr., 13.02.2026</b>	Pan. Jagdwurstscheibe mit fruchtiger Tomatensauce, Spirelli Tricolore (bunte Nudeln) A,C,J		2
<b>Mo., 16.02.2026</b>	Fischfrikadelle, Kräutersauce, Salzkartoffeln, Möhrensalat A,C,D,G,J		2
<b>Di., 17.02.2026</b>	Cremiger Milchreis mit Beerengrütze, Obst A,G	 *V*	2
<b>Mi., 18.02.2026</b>	Putengeschnetzeltes im bunten Gemüse-Dip, Langkornreis, Dessert A,G		2
<b>Do., 19.02.2026</b>	Makkaroni „Napoli“ in Tomaten-Hackfleischsauce, Obst A		2
<b>Fr., 20.02.2026</b>	Sternchen-Nudel-Eintopf mit Hähnchenfleisch, Erbsen und Möhren, Käsebrötchen A,C,G,I		2
<b>Mo., 23.02.2026</b>	Eierfrikassee mit buntem Gemüse (Erbsen, Möhren), Salzkartoffeln A,C,G	  *V*	1
<b>Di., 24.02.2026</b>	Nudelauflauf „Hawaii“ mit Kochschinken und. Ananas) Tomatensauce, Obst A,C,G		3
<b>Mi., 25.02.2026</b>	Zarte Putenbrust mit Pfannensauce, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln, Dessert A,G		3
<b>Do., 26.02.2026</b>	Chicken Crossies, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln, Obst A,G		3
<b>Fr., 27.02.2026</b>	Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst, Brötchen 2,3,A,G		2

**Änderungen vorbehalten! Für Druckfehler und Irrtum wird keine Haftung übernommen.**\*V\* = vegetarisches Gericht  = ohne Schweinefleisch

**Enthält:** Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Desserts sind auf der jeweiligen Einzelverpackung ausgewiesen. 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Milcheiweiß 7 chininhaltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 10 gewachst, 11 mit Taurin, 12 Phosphat **dekl.-pflichtige Inhaltsstoffe (Allergene):** A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere und daraus gewonnene Produkte, C Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Hasel- Walnüsse usw.), I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Aufgrund unserer umfangreichen Speisenherstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können.