

Name: ..... Vorname des Kindes: ..... Schule: **Weinbergschule** 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.			
Mo., 02.02.2026	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Salzkartoffeln A,G	 	2
Di., 03.02.2026	Grießflammerie mit Beerenfruchtsuppe, Obst A,G	 	2
Mi., 04.02.2026	Rührei mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln, Schokopudding A,C,G	  	1
Do., 05.02.2026	2 Drum Sticks (Unterkeulen), Geflügel-Sojasauce, Broccoli, Salzkartoffeln, Obst A,G,F,J	 	2
Fr., 06.02.2026	2 Kochklopse in fruchtiger Tomatensauce, Nudeln A,C,G		3
Mo., 09.02.2026	Kochei in Senfsauce, Salzkartoffeln, Rotkrautsalat A,C,G,J	  	1
Di., 10.02.2026	Geflügelschnitzel, Sauce, Kräutererbsen, Salzkartoffeln, Obst A,G	 	2
Mi., 11.02.2026	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Dessert G	 	2
Do., 12.02.2026	Kleine Hackbällchen in Gemüserahmsauce (Erbsen und Möhren) mit Salzkartoffeln, Obst A,C,G		2
Fr., 13.02.2026	Pan. Jagdwurstscheibe mit fruchtiger Tomatensauce, Spirelli Tricolore (bunte Nudeln) A,C,J		2
Mo., 16.02.2026	Fischfrikadelle, Kräutersauce, Salzkartoffeln, Möhrensalat A,C,D,G,J	 	2
Di., 17.02.2026	Cremiger Milchreis mit Beerengrütze, Obst A,G	 	2
Mi., 18.02.2026	Putengeschnetzeltes im bunten Gemüse-Dip, Langkornreis, Dessert A,G	 	2
Do., 19.02.2026	Makkaroni „Napoli“ in Tomaten-Hackfleischsauce, Obst A		2
Fr., 20.02.2026	Sternchen-Nudel-Eintopf mit Hähnchenfleisch, Erbsen und Möhren, Käsebrötchen A,C,G,I	 	2
Mo., 23.02.2026	Eierfrikassee mit buntem Gemüse (Erbsen, Möhren), Salzkartoffeln A,C,G	  	1
Di., 24.02.2026	Nudelaufau „Hawaii“ mit Kochschinken und. Ananas) Tomatensauce, Obst A,C,G		3
Mi., 25.02.2026	Zarte Putenbrust mit Pfannensauce, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln, Dessert A,G	 	3
Do., 26.02.2026	Chicken Crossies, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln, Obst A,G	 	3
Fr., 27.02.2026	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 nachhaltig, 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, Haseln-, 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 Speiseherstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können.  
Bio-Zertifiziert durch: DE-ÖKO-034