Speiseplan vom **02.11.** bis **06.11.2026**

Schulen

mahlzeit
MAHLZEIT-OSTALB GMBH

MO **02.11.**	Sternchen-Suppe (a, c, o) Schnitzel Wiener Art (P) (a, o) mit Salzkartoffeln und Sauce Bunte Salate (6, g, j), Schokopudding (g)	VEGETARISCH	Mini-Schnitzel (a, a4, c, g, o) Wiener Art mit Salzkartoffeln und Sauce
DI **03.11.**	Grießklößchen-Suppe (a, c, g, o) Ravioli-Auflauf (a, c, g, o) mit Tomatensauce (g) und Parmesan (g) Bunte Salate (6, g, j), Stracciatella-Creme (g)	VEGETARISCH	
MI **04.11.**	Klare Suppe mit Backerbsen (a, c, g, o) Fischstäbchen (F) (a, o) mit Kartoffelpüree (g) und Quark-Remoulade (a, c, j, g, o) Bunte Salate (6, g, j), Pflaumen	VEGETARISCH	Gemüse-Nuggets (a, a2, k, o) mit Kartoffelpüree (g) und Quark-Remoulade (a, c, j, g, o)
DO **05.11.**	Flädle-Suppe (a, c, g, o) Linsen (a, o) mit Spätzle (a, c, o) und Saitenwürstchen (P) (2, 3, 8) Bunte Salate (6, g, j), Vanille-Joghurt (g)	VEGETARISCH	Linsen (a, o) mit Spätzle (a, c, o) und veg. Saitenwürstchen (1, c)
FR **06.11.**	Maultaschen-Suppe (a, c, i, o) Semmelknödel (a, c, g, o) mit Rahmsauce (g) und Champignons Bunte Salate (6, g, j), Apfel-Crumble (3, a, o)	VEGETARISCH	

Guten Appetit.

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte.
Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region!

A·B·CERT
Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006

P	Putenfleisch	3	mit Antioxidationsmittel	a	Gluten	d	Fisch	l	Lupine
G	Hähnchenfleisch	4	mit Geschmacksverstärker	a2	Roggen	e	Erdnüsse	m	Weichtiere
R	Rindfleisch	5	geschwärzt (von Oliven)	a3	Gerste	f	Soja	n	Schwefeldioxid und Sulfite
K	Kalbfleisch	6	geschwefelt	a4	Hafer	g	Milch (einschl. Laktose)	o	Weizen
F	Fisch	7	gewachst	a5	Dinkel	h	Schalenfrüchte	q	Grünkern
S	Schweinefleisch	8	mit Phosphat	a6	Kamut	i	Sellerie	s	Haselnüsse
1	mit Farbstoff	9	mit Süßungsmittel	b	Krebstiere	j	Senf	t	Mandel
2	mit Konservierungsstoffe	10	enthält eine Phenylalanin Quelle	c	Eier	k	Sesam	u	Pinienkerne

Speiseplan vom **09.11.** bis **13.11.2026**

Schulen

mahlzeit
MAHLZEIT-OSTALB GMBH

MO **09.11.**	Riebele-Suppe (a, c, o) Putengeschnetzeltes (P) (g) mit Kartoffelgratin (a, g, o) Bunte Salate (6, g, j), Karamell-Creme (g)	VEGETARISCH	Bratwurst (c) mit Kartoffelgratin (a, g, o) und Sauce
DI **10.11.**	Möhren-Cremesuppe (g) Geflügelbällchen (P) (a,c,g,o), Erbsen-Käsesauce (a,g,o), Hörnchen-Nudeln (a,c,o) Bunte Salate (6, g, j), Mandarinen	VEGETARISCH	Gemüse-Bällchen (c) mit Erbsen-Käsesauce (a, g, o) und Hörnchen-Nudeln (a, c, o)
MI **11.11.**	Buchstaben-Suppe (a, c, o) Brokkoli-Blumenkohl-Gratin (a, g, o) mit Reis Bunte Salate (6, g, j), Schokoladenkuchen (a, c, g, o)	VEGETARISCH	
DO **12.11.**	Grießklößchen-Suppe (a, c, g, o) Rigatoni (a, c, o) Bolognese (R) Bunte Salate (6, g, j), Tirami Su (a, c, g, o)	VEGETARISCH	Rigatoni (a ,c, o) mit Linsen-Bolognese (i)
FR **13.11.**	Kartoffel-Cremesuppe (g) Dampfnudeln (a, c, g, o) mit Vanille-Sauce (g) Bunte Salate (6, g, j)	VEGETARISCH	

Guten Appetit.

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte.
Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region!

A·B·CERT
Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006

P	Putenfleisch	3	mit Antioxidationsmittel	a	Gluten	d	Fisch	l	Lupine
G	Hähnchenfleisch	4	mit Geschmacksverstärker	a2	Roggen	e	Erdnüsse	m	Weichtiere
R	Rindfleisch	5	geschwärzt (von Oliven)	a3	Gerste	f	Soja	n	Schwefeldioxid und Sulfite
K	Kalbfleisch	6	geschwefelt	a4	Hafer	g	Milch (einschl. Laktose)	o	Weizen
F	Fisch	7	gewachst	a5	Dinkel	h	Schalenfrüchte	q	Grünkern
S	Schweinefleisch	8	mit Phosphat	a6	Kamut	i	Sellerie	s	Haselnüsse
1	mit Farbstoff	9	mit Süßungsmittel	b	Krebstiere	j	Senf	t	Mandel
2	mit Konservierungsstoffe	10	enthält eine Phenylalanin Quelle	c	Eier	k	Sesam	u	Pinienkerne

Speiseplan vom **16.11.** bis **20.11.2026**

Schulen

mahlzeit
MAHLZEIT-OSTALB GMBH

MO **16.11.**	Nudelsuppe (a, c, o) Backfisch (F) (a, g, j, o) mit Kartoffelpüree (g) und Dill-Sauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, j), Himbeer-Joghurt (g)	VEGETARISCH	Nuggets (a, f, o) mit Kartoffelpüree (g) und Ketchup (9)
DI **17.11.**	Kürbis-Cremesuppe (g) Fleischküchle (R) (a, c, o) mit Spätzle (a, c, o) und Sauce (R, i) Bunte Salate (6, g, j), Zitronenkuchen (a, c, g, o)	VEGETARISCH	Gemüse-Küchle (a, c, o) mit Spätzle (a, c, o) und Sauce
MI **18.11.**	Maultaschen-Suppe (a, c, i, o) Hähnchen (G) mit Gnocci (a, o) in cremiger Parmesan-Sauce (a, g, o) Bunte Salate (6, g, j), cremiges Schokoladenmousse (g)	VEGETARISCH	Gnocci (a, o) mit Spinat-Frischkäse-Sauce (a, g, o) und Parmesan (g)
DO **19.11.**	Pastinaken-Cremesuppe (g) Kartoffelpuffer (a, c, o) mit Kräuterquark (g) Rohkost, Bio-Bananen	VEGETARISCH	
FR **20.11.**	Backerbsen-Suppe (a, c, g, o) Gratinierte Gemüse-Maultaschen (a, c, g, i, o) Bunte Salate (6, g, j), Zimt-Muffins (a, c, g, o)	VEGETARISCH	

Guten Appetit.

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte.
Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region!

A·B·CERT
Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006

P	Putenfleisch	3	mit Antioxidationsmittel	a	Gluten	d	Fisch	l	Lupine
G	Hähnchenfleisch	4	mit Geschmacksverstärker	a2	Roggen	e	Erdnüsse	m	Weichtiere
R	Rindfleisch	5	geschwärzt (von Oliven)	a3	Gerste	f	Soja	n	Schwefeldioxid und Sulfite
K	Kalbfleisch	6	geschwefelt	a4	Hafer	g	Milch (einschl. Laktose)	o	Weizen
F	Fisch	7	gewachst	a5	Dinkel	h	Schalenfrüchte	q	Grünkern
S	Schweinefleisch	8	mit Phosphat	a6	Kamut	i	Sellerie	s	Haselnüsse
1	mit Farbstoff	9	mit Süßungsmittel	b	Krebstiere	j	Senf	t	Mandel
2	mit Konservierungsstoffe	10	enthält eine Phenylalanin Quelle	c	Eier	k	Sesam	u	Pinienkerne

Speiseplan vom **23.11.** bis **27.11.2026**

Schulen

mahlzeit
MAHLZEIT-OSTALB GMBH

MO **23.11.**	Erbsen-Cremesuppe (g) Spaghetti (a, c, o) Bolognese (R) mit Parmesan (g) Bunte Salate (6, g, j), Vanille-Pudding (g)	VEGETARISCH Spaghetti (a, c, o) mit Tomatensauce (g) und Parmesan (g)
DI **24.11.**	Sternchen-Suppe (a, c, o) Hähnchen-Schnitzel Wiener Art (G) (2,a,c,o) mit Bratkartoffeln und Sauce Bunte Salate (6, g, j), Marmorkuchen (a, c, g, o)	VEGETARISCH Grünkernpuffer (a, c, g, o) mit Bratkartoffeln und Sauce
MI **25.11.**	Nudel-Suppe (a, c, o) Kaiserschmarrn (a, c, g, o) mit Apfelmus (3) Bunte Salate (6, g, j)	VEGETARISCH
DO **26.11.**	Flädle-Suppe (a, c, g, o) Hackbällchen (R) (a, c, o) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce (a, g, o) und Salzkartoffeln Bunte Salate (6, g, j), Heidelbeer-Joghurt (g)	VEGETARISCH Bällchen (c) mit Brokkoli-Frischkäse-Sauce (a, g, o) und Salzkartoffeln
FR **27.11.**	Kartoffel-Cremesuppe (g) Käsespätzle (a, c, g, o) mit Röstzwiebeln (a, o) Bunte Salate (6, g, j), Obstsalat	VEGETARISCH

Guten Appetit.

Änderungen vorbehalten.

Wir verwenden keine Schweinefleischprodukte.
Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region!

A·B·CERT
Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-006

P	Putenfleisch	3	mit Antioxidationsmittel	a	Gluten	d	Fisch
G	Hähnchenfleisch	4	mit Geschmacksverstärker	a2	Roggen	e	Erdnüsse
R	Rindfleisch	5	geschwärzt (von Oliven)	a3	Gerste	f	Soja
K	Kalbfleisch	6	geschwefelt	a4	Hafer	g	Milch (einschl. Laktose)
F	Fisch	7	gewachst	a5	Dinkel	h	Schalenfrüchte
S	Schweinefleisch	8	mit Phosphat	a6	Kamut	i	Sellerie
1	mit Farbstoff	9	mit Süßungsmittel	b	Krebstiere	j	Senf
2	mit Konservierungsstoffe	10	enthält eine Phenylalanin Quelle	c	Eier	k	Sesam

l	Lupine
m	Weichtiere
n	Schwefeldioxid und Sulfite
o	Weizen
q	Grünkern
s	Haselnüsse
t	Mandel
u	Pinienkerne