

# Essensplan OGS Kastanienschule

23.03. – 27.03.2026

## Montag

Cordon-Bleu <sup>aw,c,g,2\*</sup> (Geflügelschinken) mit würziger Sauce dazu Salzkartoffeln und Möhren-Apfelsalat <sup>3\*</sup> mit Essig-Öl-Dressing **oder** Süßkartoffel-Eintopf Indische Art mit Süßkartoffeln, Kartoffeln und Apfelwürfeln <sup>3\*</sup>, dazu ein Körnerbrötchen <sup>aw\*</sup>

Dessert: Pudding mit Schokogeschmack <sup>g\*</sup> oder Apfel

## Dienstag

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Geflügelsauce <sup>aw, f,i\*</sup> dazu Semmelknödel **oder** Crunchy Veggi-Burger <sup>aw,ad,c,g\*</sup> auf einem Brioche-Brötchen <sup>aw\*</sup>, Rosmarinkartoffeln und BBQ-Dip, Blattsalate in Senfdressing

Dessert: Kiwi

## Mittwoch

Käse-Spätzle <sup>aw,c\*</sup> mit herzhafter Mozzarellasauce <sup>aw\*</sup>, Kopfsalat mit Sauerrahmdressing <sup>g\*</sup> und Croutons <sup>aw\*</sup> **oder** Würziges Chilli con Carne <sup>i\*(Rind)</sup> mit Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Langkornreis

Dessert: Banane oder Vanillequark <sup>g\*</sup>

## Donnerstag

Vollkorn-Penne <sup>aw\*</sup> mit einer Sauce aus Tomaten, Auberginen und Zucchini **oder** Möhren-Apfelgratin <sup>c,g\*</sup> mit Mozzarellakäse überbacken, Gurkensalat in Essig & Öldressing

Dessert: Joghurt <sup>g\*</sup> mit Kirschgeschmack oder Naturjoghurt <sup>g\*</sup>

## Freitag

Gebratenes Seelachs-Filet <sup>aw,g,i,d\*</sup> dazu Dillsauce, Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit Tomaten-Vinaigrette **oder** Nudelsuppe <sup>aw,i\*</sup> mit Karotten, Lauch und Sellerie, Mehrkornbrötchen <sup>aw\*</sup>

Dessert: Birne oder Clementine

### Allergene\* und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

\*Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie und Senf können weder ausgeschlossen noch ausgezeichnet werden.

a Glutenhaltiges Getreide (aw Weizen, ar Roggen, ag Gerste, ah Hafer, ad Dinkel, ak Kamut, ay Hybridstämme)	1 mit Farbstoff
b Krebstiere	2 mit Konservierungsstoff
c Eier	3 mit Antioxidationsmittel
d Fisch	4 mit Geschmacksverstärker
e Erdnüsse	5 mit geschwefelt
f Soja (und Soja-Produkte)	6 geschwärzt
g Milch (einschließlich Laktose)	7 gewachst
h Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, u.a.)	8 mit Phosphat
i Sellerie	9 mit Süßungsmitteln
j Senf	10 enthält eine Phenylalaninquelle
k Sesam	11 mit Zucker und Süßungsmitteln
l Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	12 mit Zuckeraustauschstoffen
m Lupinen	
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	

