



Speiseplan Schule

KW 43/2026 · 19.10. – 23.10.2026 · Zentralküche Hof

Aubergine & Zucchini Hof GmbH
Fuhrmannstraße 3 · 95030 Hof
info@az-hof.de

Tag	Datum	Angelehnt an den DGE-Qualitätsstandard – Menü und Beilage bitte zusammen wählen		Dazu darf eine der beiden Beilagen gewählt werden		Alternative Beilage
		Menü 1	Beilage	Menü 2	Menü 3	
Montag	19.10.2026	Bunter Kartoffel-Ei-Muffin (Süßkartoffel, Lila-Kartoffel und Kartoffel) (aW,c), dazu Ratatouillegemüse (i) und Gurkensalat mit Essig-Öl mariniert (j) <i>vegetarisch</i>	Saisonales Stückobst	Mini-Cordon-bleu (Geflügel) (aW,g,2) mit bunten Kartoffeln, dazu Paprika-Tomatensoße (i) und Gurkensalat mit Essig-Öl mariniert (j) <i>Geflügel</i>	Salatbar mit Tomate, Gurke, Mais und Blattsalat, bunter Kartoffelsalat (aG,i), Kräuter-Croutons (aW,g,i), Essig-Öl- (j) und Joghurt dressing (g), Dinkelbrötchen (aD,g), Baguette (aW) <i>vegetarisch</i>	Caramelpudding (g)
Dienstag	20.10.2026	Nudeln (aW) mit Hähnchenstreifen und hausgemachtem Möhrengrün-Pesto (g), Tomatenwürfel (werden extra gereicht), dazu Ofenmöhren <i>Geflügel</i>	Rote-Bete-Apfelsalat (Essig-Öl) (8)	Nudeln (aW) mit Rote-Linsen-Gemüse-Tomatensoße (vegan) (i), dazu Röstzwiebeln (aW) und gesalzene Sonnenblumenkerne <i>vegetarisch</i>	Salatbar mit Tomate, Gurke, Mais und Blattsalat, Pesto-Nudelsalat (aW,g,i), Geflügelschinken (2,3,7), Essig-Öl- (j) und Joghurt dressing (g), Dinkelbrötchen (aD,g), Baguette (aW) <i>Geflügel</i>	Fruchtquark (g)
Mittwoch	21.10.2026	Grünkohl-Kartoffel-Rösti (aus frischem Grünkohl vom Feld) (aW,c) mit mildem Kräuterquark (g) und Gemüsesticks <i>vegetarisch</i>	Quinoa-Gemüsesalat mit roten Linsen (f,i,j)	Chili sin Carne (aus Soja) mit Paprika, Bohnen und Tomaten (f,i,j), dazu Parboiled-Reis <i>vegetarisch</i>	Salatbar mit Tomate, Gurke, Mais und Blattsalat, Reis-Bohnen-Salat (f,3), Falafel (aW,c), Essig-Öl- (j) und Joghurt dressing (g), Dinkelbrötchen (aD,g), Baguette (aW) <i>vegetarisch</i>	Milchreis mit Topping (g)
Donnerstag	22.10.2026	Zucchini-Blumenkohl-Mais-Curry mit Kokosmilch (aW,f,g,i,j), dazu Naturreis <i>vegetarisch</i>	Hausgemachtes frisches Fruchtmus mit Joghurt (g)	„Döner-Fladenbrot“ mit Gyrosfleisch, Tomaten, Gurken, Weißkohlsalat und Joghurt dip, Fladenbrot (aG,aW,g,i,j,k) <i>Fleisch</i>	Salatbar mit Tomate, Gurke, Mais und Blattsalat, Mais-Reissalat (i), Mozzarellakugeln (g), Essig-Öl- (j) und Joghurt dressing (g), Dinkelbrötchen (aD,g), Baguette (aW) <i>vegetarisch</i>	Hausgebackener Marmorkuchen (aW,c,g,hSp)
Freitag	23.10.2026	<i>kein Essen</i>	–	–	–	–

Kennzeichnung nach LMIV (VO (EU) Nr. 1169/2011) und ZZuIV: Die Kürzel in Klammern hinter der jeweiligen Komponente benennen Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Ziffern). Die vollständige Kennzeichnung erhalten Sie auf Nachfrage. Änderungen vorbehalten. Zu allen Gerichten wird Wasser als Getränk empfohlen.

Allergene: a glutenhaltiges Getreide – der Zusatzbuchstabe benennt die Art: W Weizen, R Roggen, G Gerste, H Hafer, D Dinkel · b Krebstiere · c Eier · d Fisch · e Erdnüsse · f Soja · g Milch (einschließlich Laktose) · h Schalenfrüchte – der Zusatzbuchstabe benennt die Art, z. B. H Haselnuss · i Sellerie · j Senf · k Sesamsamen · l Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l) · m Lupinen · n Weichtiere – jeweils einschließlich daraus gewonnener Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Süßungsmittel