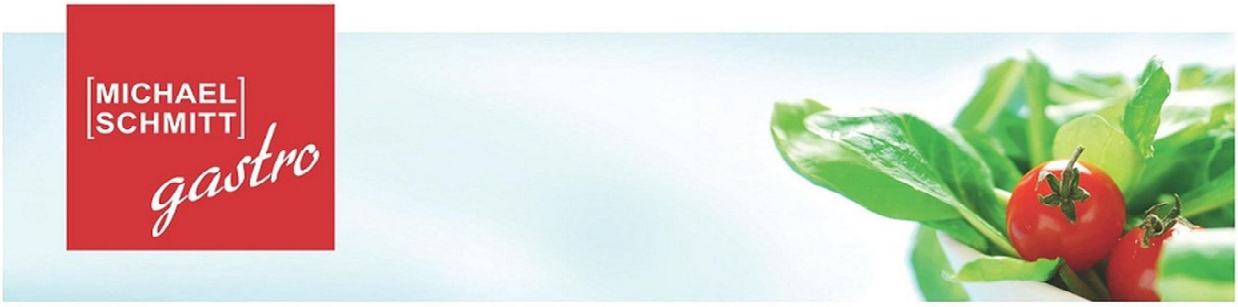


Gemeinde Aspach

07. bis 11. Juli 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

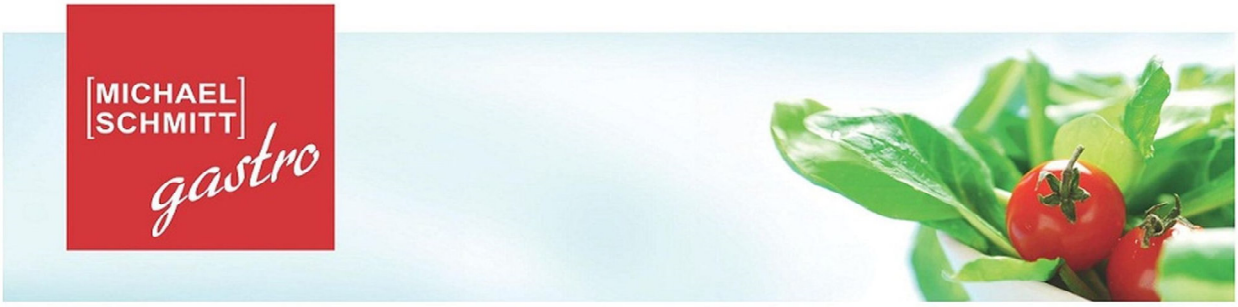
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Gebackenes Rotbarschfilet mit holländischer Soße und Gemüsekartoffeln 7a,9,13	BIO-Vollkornspaghetti mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und frischem Ruccola 7a
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Langkornreis 13	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Fladenbrot 7a
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Putenschnitzel mit BIO-Spätzle, Rahmsoße und Erbsen-Möhrengemüse 7a,9,13	Veganes Mini-Maultaschencurry mit Gemüse 7a,7d,15
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Rinderhackfleisch-Feta-Pfanne mit Paprika und BIO-Höhrnchennudeln 7a,9,13	BIO-Spaghetti mit grünem Pesto und geriebenem Käse 7a,13,14
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Kartoffelgnocci mit Kirschtomaten, Olivenöl und Fetakäse 7a,13	Gefüllte Zucchinischiffchen auf Tomatenreis 13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

14. bis 18. Juli 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

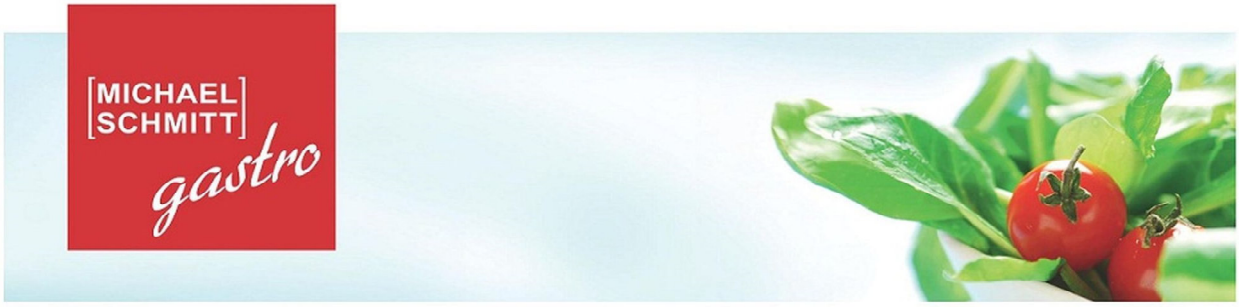
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13	Kichererbsencurry mit Reis
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16	Bulgarischer Bohnentopf Weiße Bohnen mit Paprika und Karotten geschmort dazu Kartoffeln
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Kartoffelgratin mit Hähnchenfleisch und Gemüse 3,13	Suppe & Milchreis aus Vollmilch mit Kirschen 13
Donnerstag Nachtisch Pudding 13	Macaronia tou Fournou Zypriotischer Nudel(BIO)-auflauf mit Rindfleisch 7a,13	Pfannkuchen mit Rahmchampignons gefüllt 7a,9,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Asiatische Paprikapfanne mit Basmatireis	Tortelliniauflauf mit buntem Gemüse und Sahnesoße 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

21. bis 25. Juli 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

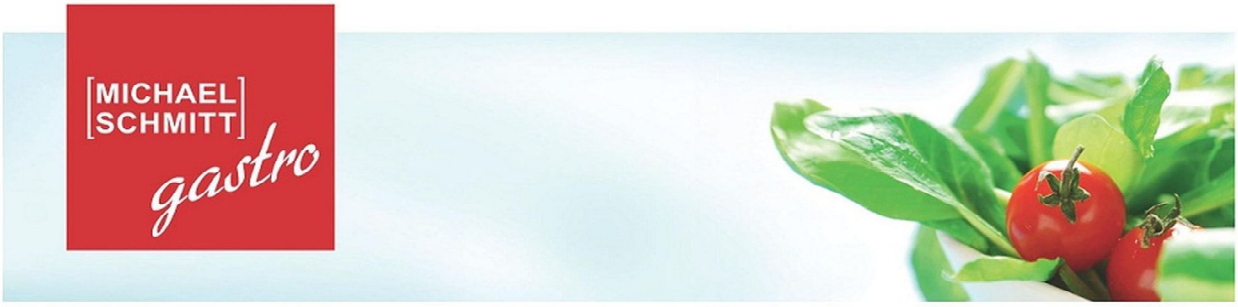
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	"Backfisch" Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelscheiben und Rahm-Erbsen 7a,13	BIO-Spinatnudeln mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne, Olivenöl und Parmesanspäne 7a
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Curry-Ananassoße und Reis 7a,13	BIO-Tagliatelle mit Gemüse-Sahne-Soße 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Suppe Belgische Waffeln mit roter Grütze und flüssiger Sahne 7a,13	Vegetarische Maultaschen überbacken 7a,13
Donnerstag	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13	Tortillia-Wrap mit Gemüse, Falaffelbällchen und Quark 7a,13,15
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Tschechischer Hefeknödel mit Pilzrahmsoße 7a,13	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Quarkdip 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

28. Juli bis 01. August 2025 (Beginn Sommerferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

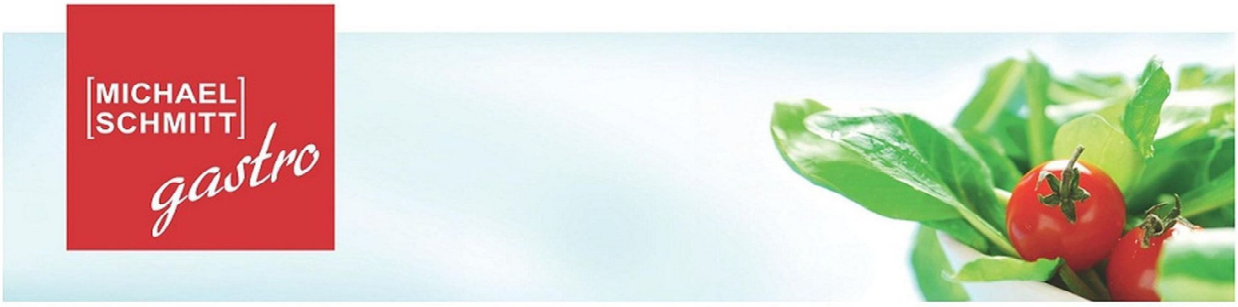
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten 7a,9	BIO-Spiralnudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse 7a,13
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Geflügelbratwürstchen mit Erbsen-Möhren-Rahmgemüse und Kartoffelpüree 13,16,18,19	Nudel(BIO)-Gemüseeintopf mit Fladenbrot 7a
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13	Suppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmark 7a,13
Donnerstag Nachtisch Pudding 13	Gedämpftes Seehechtfilet mit Senfsoße und Kartoffeln 13	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13	BIO-Spaghetti mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Ruccola 7a

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

04. bis 08. August 2025 (Sommerferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

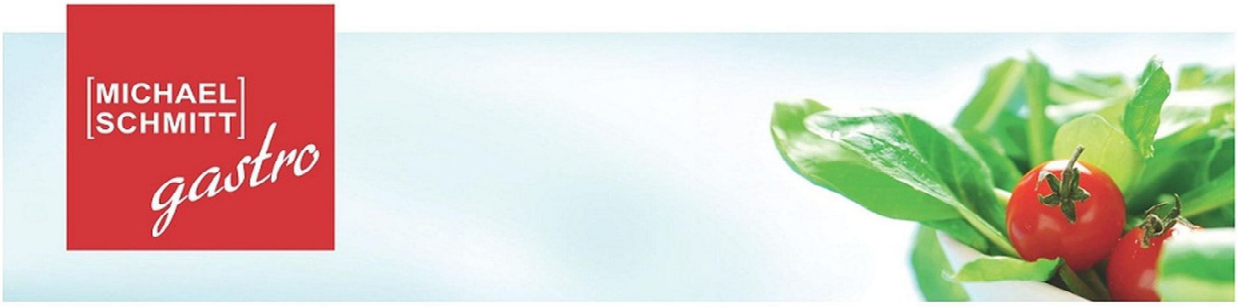
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe Finnischer Karotten-Reisauflauf (süß) 7a,13	BIO-Rigatoni "Popeye" mit Spinat-Sahnesoße 7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Gebratene Hähnchenbrust mit Cous Cous und Gemüse 3,7a	Drei-farbige BIO-Pasta mit Tomatensoße und Käse überbacken 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13	Pizza "Margherita" mit Tomate & Käse 1,7a,9,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Putenstreifen "Försterin" in Pilzrahmsoße dazu Langkornreis und Möhrengemüse 7a,13	Mini-Maultaschen-Gemüse Curry 7a,7d,11
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Soljanka-Würziger Eintopf mit Putenwurst dazu Sauerrahm- topping und Roggenbrötchen 7a,13	Frühlingsröllchen mit Currysoße und Reis 7a,9,12,13,15

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

11. bis 15. August 2025 (Sommerferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

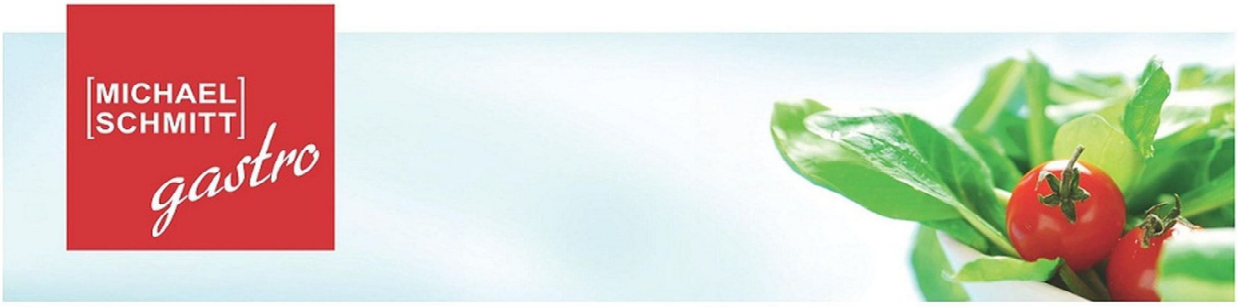
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis 7a,13	Kartoffel-Gemüsegratin 13
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Rinderfrikadelle mit Paprikasoße und Kartoffelpüree 7a,9,13,16,19	BIO-Bandnudeln mit Grillgemüse und Sonnenblumenkerne 7a
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Weißkraut-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis 13	Falafelbällchen auf Gemüseragout mit Quark 7a,13,15
Donnerstag	BIO-Spaghetti "Bolognese" mit Rinderhackfleischsoße 7a	Suppe & Grießbrei mit Kirschen und Zimt & Zucker 7a, 13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Geflügelcurrywurst mit Kartoffelpüree 7a,19,18	Gnocci mit Kirschtomatensoße und Zucchiniwürfeln 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

18. bis 22. August 2025 (Sommerferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

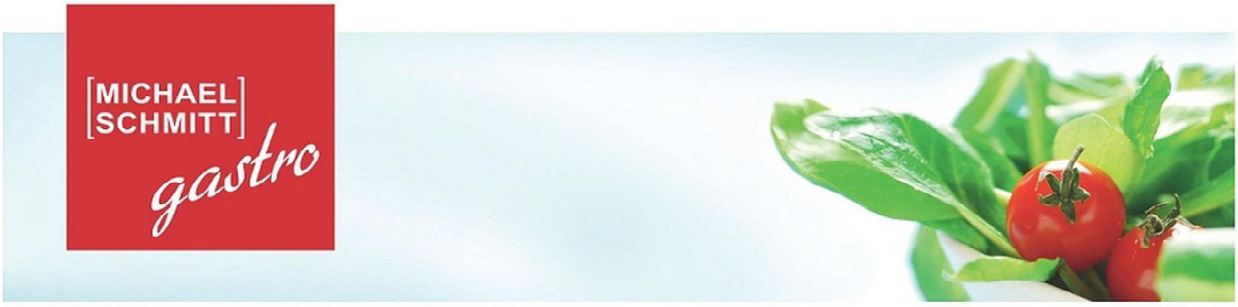
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Spagehtti "Bolo-Bianco" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel und Sahnesoße 7a,13	Linseneintopf mit BIO-Spätzle 7a
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Cevapcici vom Rind mit Djuved-Reis und Ajvar 7a,9,13	Brokkoli- & Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln 1,7a,9,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Rahmsoße 7a,9,13	BIO-Spiralnudeln mit fruchtiger Currysoße 7a,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	BIO-Vollkorn-Spaghetti mit Geflügelbolognese und geriebenem Käse 7a,13	Bunte Kinderpaella Langkornreis mir Erbsen, Möhren und Mais
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmark 7a,13	Gebackenes Gemüse mit veg. Schnitzel und BIO-Nudeln 7a,9,13,19

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

24. bis 29. August 2025 (Sommerferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

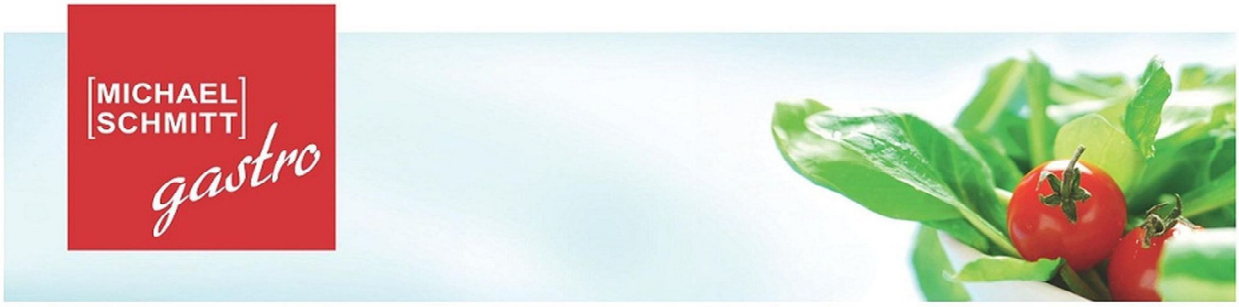
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Panierte Hähnchenschnitzel mit BIO-Spätzle, Soße und gemischtes Gemüse 7a,9,13	Buntes Grillgemüse-Curry mit Basmatireis 13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Suppe Grießbrei mit Zimt-Kirschen 7a,13	Jackfruit-Bratwurst (veg.) mit Kartoffelpüree und Kräutersoße 13,18,19
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Kartoffeleintopf mit Putenwürstchen und Roggenbrot 4,7a,13	Eierpfannkuchen mit Gemüse und Sauerrahm 7a,9,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Gedämpftes Kabeljaufilet mit Dillsoße und Kartoffeln 7a,13	Reibekuchen Rohkost und Quark 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und Ratatouillegemüse 7a,13	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

01. bis 05. September 2025 (Sommerferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

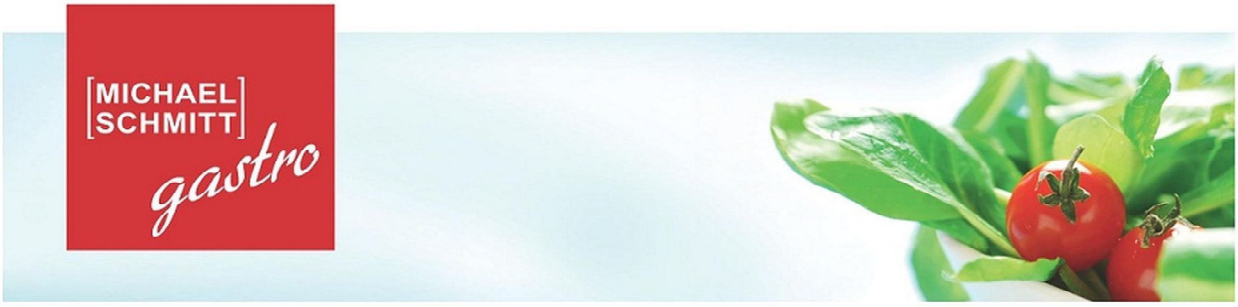
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Dönerteller (Huhn) mit Krautsalat gebackenen Kartoffelecken und Quarkdip 7a,13	Vegetarischer Nudel(BIO)-auflauf 7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatenrigatoni (BIO) 7a	Vegetarisches Chili mit Langkornreis
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Schwäbische Linsengericht mit BIO-Spätzle und Putenwiener 4,7a,16	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Sahnesoße 7a,13,18,19
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Irish Shepherd´s Pie Rinderhack mit Möhren & Erbsen überbacken mit Kartoffelbrei und Cheddar 7a,13,18	Brokkolie-Nudel (BIO) Auflauf 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe Reibekuchen mit Apfelmark 7a,9	Spätzle(BIO)-Rahmpfanne mit Champignons und Kirschtomaten 7a,9,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

08. bis 12. September 2025 (Sommerferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

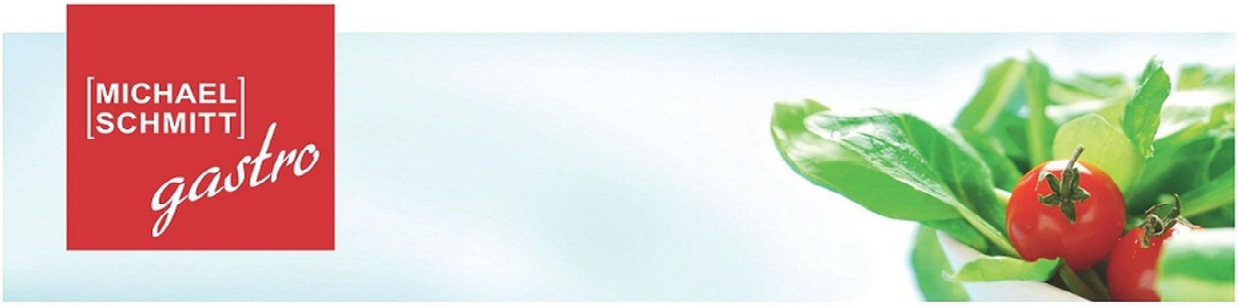
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13	Kürbis-Kartoffelauflauf 13
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Geflügel-Currywurst mit Kartoffelecken	Vegetarisches Schnitzel mit Djuved-Reis und Ajvar 7a,9,13,19
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Spaghetti "Carbonara Art" mit Putenschinken in Sahnesoße 7a,13,18	Asiatische Paprika-Gemüsepfanne mit Tofuwürfeln und Basmatireis 12
Donnerstag Nachtisch Pudding 13	Geschmorte Hähnchenhaxen in leckerer Soße mit grünen Bohnen, Paprika dazu Kartoffelpüree 7a,13,18	Gemüselasagne 7a,9,13,15
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Kräutersoße 7a,9,13	Frühlingsröllchen mit gebratenem Reis und Mango-Dipsoße 7a,9,12,13,15

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

15. bis 19. September 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

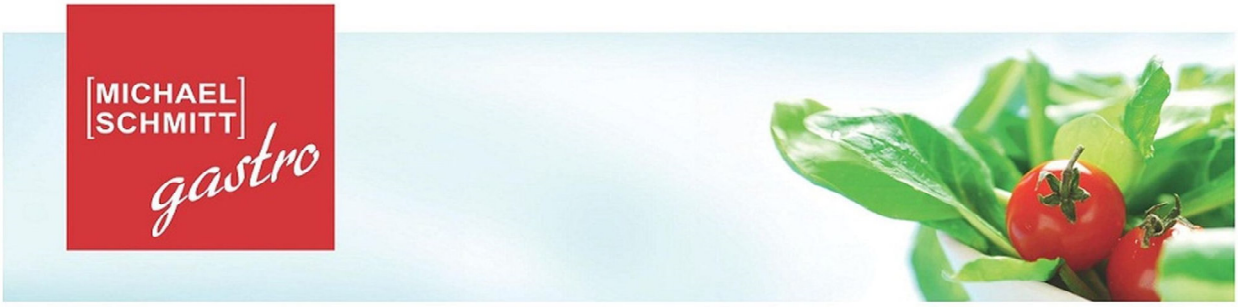
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Langkornreis 15	Italienische BIO-Pasta mit gegrilltem Gemüse und Parmesanspäne 7a
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	BIO-Spiralnudeln mit Rinderhackfleisch & Lauch 7a,13	Semmelknödel mit Champignons, Sahne und Kirschtomaten 7a,9,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Chicken Nuggets Gebackene Hähnchenstücke mit Kartoffelecken,Ketchup und Mayonaise 7a,13	"Orchiette" BIO-Öhrchennudeln mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel 7a,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsoße 7a,9,13,18	Krautfleckerl BIO-Spiralnudeln mit Weißkraut, Gewürzen und Sahne 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat 7a,13,16	Gnocci mit Spinat-Käsesoße 7a, 13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

22. bis 26. September 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

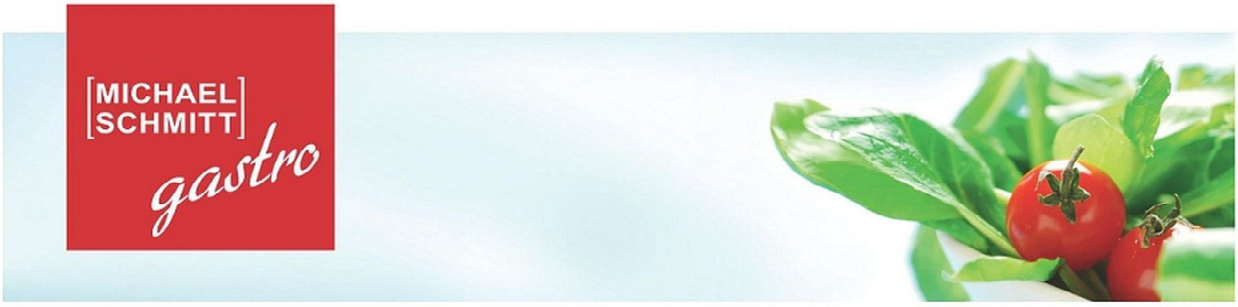
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Lasagne "Bolognese" mit Rindfleischfüllung 7a,9,13,15	Mexikanisches Pfannengemüse mit Langkornreis
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Vegetarische Maultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16	"Spaghetti(BIO)-Pizza" mit Mozzarella und Tomaten mit Käse gratiniert 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Erbsen-Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffeln und kleinem Eieromelette 9,13	Linseneintopf mit BIO-Spätzle 7a
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Kalbsfleischfrikadelle mit Reis und Kräutersoße 7a,9,13,15	Gemüsemaultaschen in Tomaten-Kräuter-Sahnesoße 7a,9,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Putenschnitzel mit BIO-Nudeln und Rahm-Kohlrabi 7a,9,13,18	Suppe Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillasoße 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

29. September bis 03. Oktober 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

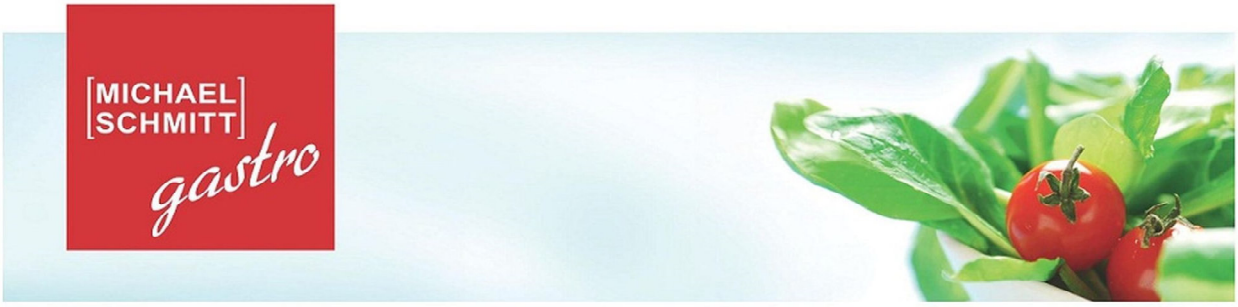
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe & Eierpfannkuchen mit Apfelmark 7a,13	Tortillia-Wrap mit bunter Gemüsefüllung 7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree 7a,13,18	BIO-Penne mit Kürbiswürfeln in Soße 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	BIO-Penne-Nudeln mit Lachswürfel in cremiger Soße 7a,13	Kartoffel-Gemüsegratin 13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Kein Essen	Kein Essen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

06. bis 10. Oktober 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

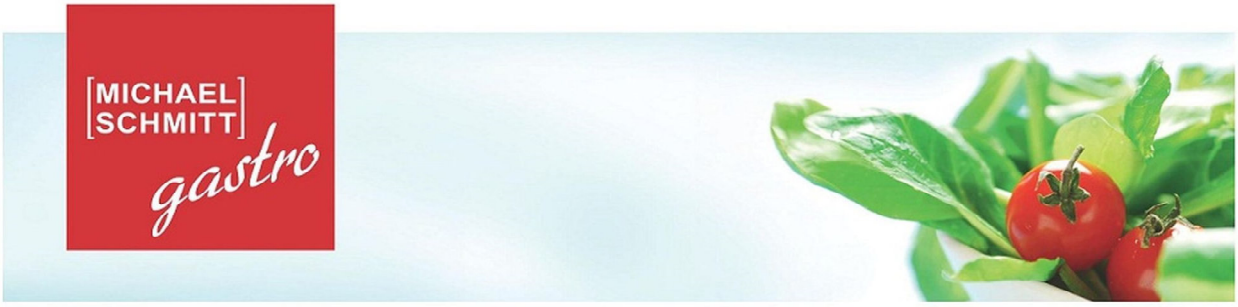
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Hähchenschnitzel mit BIO-Spätzle und Rahmblumenkohl 7a,13	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse 13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	BIO-Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch 7a	Blumenkohl & Brokkolie mit holländischer Soße und Kartoffeln 13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	"Hot Dog" Putenwürstchen im Brot, dazu Kartoffelecken und Dip 4,7a,13,16	Kartoffelgnocci in Tomaten-Sahnesoße 7a,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Suppe & Dampfnudeln mit Vanillasoße 3,7a,9,13	Ungarisches Lesco Paprika-Gemüsetopf mit BIO-Nudeln 7a
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße 1,7a,13	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

13. bis 17. Oktober 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

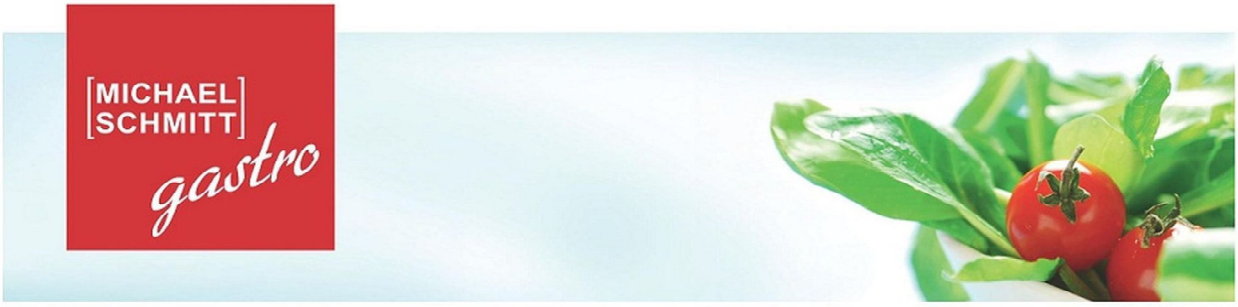
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Gebratene Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit Erbsen dazu BIO-Nudeln 7a,13	Pfannkuchen mit buntem Gemüseragout 7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Schwäbische Linsengericht mit BIO-Spätzle und Putenwiener 4,7a,16	BIO-Farfallenudeln "Manti-Art" mit Joghurtsoße und Paprikabutter 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Putengyros mit gebackenen Kartoffeln und Tzaziki 7a,13,15,16	Suppe & "Quarkkeulchen" Quarktaler mit Rosinen und Apfelmark 7a,9,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Gemüsepfanne süß-sauer mit Basmatireis	BIO-Rigatoni mit sahniger Tomatensoße 7a,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Slowenischer Spinat Rinderhackfleisch-Spinatauflauf mit Kartoffeln 7a,13	Pierogi-Teigtaschen Butter-Salbei und Kirschtomaten 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Gemeinde Aspach

20. bis 24. Oktober 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

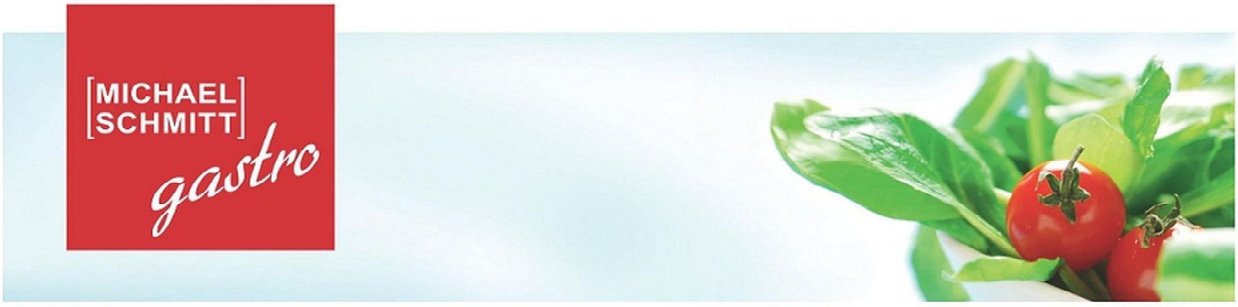
Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

	Tagesmenü	Menü Nr. 2
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Chili von Carne - Rinderhackfleischtopf mit Kindeybohnen dazu Reis	BIO-Bandnudeln "al arrabiata" mit pikanter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt 13	Kartoffel-Gemüseauflauf 13	BIO-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse 7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Rigatoni "a la Tina" mit feinem Schafskäse, Kirschtomaten, Oregano und Olivenöl 7a,9,13	Spanische Kartoffel-Paprikatortillia 9,13
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Hähnchenhacksteak mit Kartoffelpüree und Soße 7a,15,16,18,19	Karotten-Spätzle-Eintopf mit Roggenbrot 7a
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Schlemmerteller vom Huhn mit Spargel, Möhren und heller Soße dazu Vollkornreis 13	Slowakische Kartoffelknödel mit Kraut, Schmand, Schafskäse und roter Paprika 3,7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten,
jedoch können bei bestimmten Lebenmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Phosphat
6 mit Süßstoff

Allergene

7 Glutenhaltiges Getreide
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
8 Krebstiere
9 Eier
10 Fisch
11 Erdnüsse
12 Soja
13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
14 Schalenfrüchte
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
15 Sellerie
16 Senf
17 Sesamsamen
18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
19 Lupinen
20 Weichtiere

enthält Geflügel enthält Rind/Kalb nthält Fisch

Backwaren zum Mittagessen/Snack
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.