

Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 03.10.2022 bis 09.10.2022, 40. Kalenderwoche

Datum	Montag 3.10.2022	Dienstag 4.10.2022	Mittwoch 5.10.2022	Donnerstag 6.10.2022	Freitag 7.10.2022				
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Feiertag	Saftige Geflügelbratwurst mit Currysauce dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Eierpfannekuchen mit Quarkfüllung dazu Apfelmus	Gegrillte Alaska Seelachsfilets mit fruchtiger Tomatensauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Steckrüben - Eintopf mit Rindfleisch einlage, mit Backwerk				
Zusatzstoffe	0,00 €	1, 2, 3, 10, f, g, i, j, a	0,00 €	3, c, a, a1	0,00 €	1, 2, 3, 4, j, l, a, a1	0,00 €	1, 4, j, a, a1	0,00 €
Portionsmenge									
C)Vegetarisch		Drei Quarkkeulchen mit Rosinen mit Früchtequark	Couscous Gemüsepfanne aus Hartweizengrieß mit Kichererbsen, dazu Joghurtminzedipp	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Nudeln und Tomateneinlage, dazu ein Brötchen	Eierpfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt dazu Rahmchampignons und Butter Kartoffeln				
Zusatzstoffe	0,00 €	c, g, a, a1	0,00 €	1, 3, 4, g, j, a, a1	0,00 €	1, 4, c, i, j, a, a1	0,00 €	1, 4, c, f, g, j, a, a1	0,00 €
Portionsmenge									
Dessert		Schokodessert mit Sahne	Stück Obst	Erdbeerjoghurt	Fruchtjoghurt				
Zusatzstoffe	0,00 €	g, a, a1	0,00 €	0,00 €	0,00 €	g	0,00 €	0,00 €	
T)Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten				
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €				

Legende der Inhaltsstoffe

- Energie (Kilokalorien)
- Energie (Kilojoule)
- Proteinheiten
- Eiweiß (Protein)
- Fett
- Kohlenhydrate, resorbierbare

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - koffeinhaltig, 12 - chininhaltig, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, n - enth. Weichtiere, m - enth. Lupinen, a - enth. Gluten, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Haselnuss, a6 - enth. Kamut, a7 - enth. Macadamianuss, a8 - enth. Mandeln, a9 - enth. Paranuss, a10 - enth. Pekannuss, a11 - enth. Pistazie

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Lebensmittel und deren Kennzeichnung der Allergene im Speiseplan die wir durch die Industrie erhalten, können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden!

Komponenten vom Speiseplan können auf Grund höherer Gewalt abweichen !