

# Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 16.01.2023 bis 22.01.2023, 3. Kalenderwoche

Datum	Montag 16.1.2023	Dienstag 17.1.2023	Mittwoch 18.1.2023	Donnerstag 19.1.2023	Freitag 20.1.2023
<b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Paniertes Putenschnitzel mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Butterreis</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch</b>	<b>Hähchenspieß mit Bratensauce Kaisergemüse dazu Butterkartoffeln</b>	<b>Paella Reispfanne dazu kleiner gemischter Salat mit Joghurdressing</b>	<b>Putenoberkeulenbraten mit Buttergemüse dazu Ofen Kroketten</b>
Zusatzstoffe	1, 4, c, g, i, j, a, a1	0,00 €	1, 4, j, a, a1	0,00 €	1, 2, 4, c, f, g, i, j, a, a1
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bäcker-Brötchen</b>	<b>Maultaschen in Gemüsebrühe mit Gemüsestroh</b>	<b>Hefe Klöße mit hausgemachter Vanillesauce</b>	<b>Deftiges Graupenrisotto mit Blattspinat und Kichererbsen</b>	<b>Überbackener Kartoffelauflauf mit Blumenkohl -Brokkoli</b>
Zusatzstoffe	1, 4, i, j, a, a1	0,00 €	1, 4, c, i, j, a, a1	0,00 €	1, 4, c, g, j, a, a1
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Erdbeer Joghurt im Becher</b>	<b>Fruchtiger Apfelkompott</b>	<b>Banane</b>	<b>Joghurt</b>	<b>Frisches Obst</b>
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
<b>T)Glutenfreies</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>
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 - coffeinhaltig, 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 !**