

# Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 15.04.2024 bis 21.04.2024, 16. Kalenderwoche

Datum	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024
<b>B) Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Geflügelkräuterbällchen mit Leipziger Allerlei, Kräutersauce und Kartoffeln</b>	<b>Hähnchen Cordon Bleu mit Blumenkohl, Bratensauce und Röstiecken</b>	<b>Geflügelbuckwurst mit Kartoffelsalat und Senf</b>	<b>Fischrolade gefüllt mit Brokkoli, Kartoffeln und Kräutersauce</b>	<b>Jäegergulasch vom Rind mit Kartoffel-Karotten-Stampf</b>
Zusatzstoffe	1, 4, 6, c, g, i, j, a, a1	2, 6, f, g, i, j, a, a1	2, 5, c, j, a, a1	1, c, g, i, j, a	1, f, i, j, a
Portionsmenge					
<b>C) Vegetarisch</b>	<b>Vegetarische Bällchen mit Leipziger Allerlei, Kräutersauce und Kartoffeln</b>	<b>Milchnudeln mit Fruchtcocktail</b>	<b>Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce</b>	<b>Eiersalat mit Spargel, Erbsen und Champignon, dazu eine Laugenstange</b>	<b>Vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüseis</b>
Zusatzstoffe	1, 4, c, g, i, j, a, a1	1, i	1, g, i	1, 3, 5, c, g, j	
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Caramelpudding</b>	<b>OBST</b>	<b>Pflaumenkompott</b>	<b>OBST</b>	<b>Schoko Pudding</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)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Broteinheiten	BE
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

**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. Krebsliere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einsch. 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 !**