

# Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 10.06.2024 bis 16.06.2024, 24. Kalenderwoche

Datum	Montag 10.6.2024	Dienstag 11.6.2024	Mittwoch 12.6.2024	Donnerstag 13.6.2024	Freitag 14.6.2024
<b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Hühnerfrikasse mit Gemüse und Reis</b>	<b>Geflügelfrikadelle mit Waldpilzsauce und Röstiecken</b>	<b>Rindergulasch-Suppe mit Paprika und Champignon dazu ein Brötchen</b>	<b>Knusperbackfisch in Tomatensauce, Kartoffeln und einem gemischten Salat</b>	<b>Rindfleischbolognese mit Hörnchennudel und Salat</b>
Zusatzstoffe	1, a, c, g, i, j	0,00 € a, g	0,00 € a, f, i, j	0,00 € 1, 3, 4, 5, a, c, g, j, l	0,00 € 1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, j, l
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisches Kartoffelgulasch</b>	<b>Blattspinat Kartoffelauflauf</b>	<b>Maultaschen in Gemüsebouillon</b>	<b>Möhrengemüse "Hausfrauenart" mit Gemüsekugeln und Senf</b>	<b>Eierpfannkuchen mit Hirtenkäse/ Spinatfüllung und einer Kräutersauce</b>
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 € 1, 4, a, c, g, j	0,00 € 1, 4, a, j	0,00 € 1, 4, a, j	0,00 € 1, a, c, g, i, j
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Schokopudding</b>	<b>Apfelmus</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)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Proteinheiten	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, - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, - mit Schwein oder tier. Fett, - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, a - enth. Gluten, 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, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, - unter Schutzatmosphäre verpackt, - mit Milcheiweiß, 11 - koffeinhaltig, - mit Geflügelfleischanteil, 12 - chininhaltig, n - enth. Weichtiere, - auf der Grundlage von Tafelsüße, - mit Alkohol, - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, - gentechnisch verändert, m - enth. Mais, - unter Verwendung von Sahne, - enth. Lupinen, - mit erhöhtem Tauringehalt, - mit Stärke oder Pflanzenstärke, - mit Jodsalz, - Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, - mit Nitritpökelsalz, - mit Eiklar, - mit kakaohaltiger Fettglasur, - mit Knoblauch, - Rindfleisch, - Geflügel, - andere Fleischsorte, - Fisch, - aus Fleischstücken zusammengefügt, - aus Fischstücken zusammengefügt, - enth. Glutamat, - enth. Koriander, - enth. Karotte, - enth. Gemüse, - enth. Hühnchenfleisch, - enth. Mais, - unter Verwendung von Sahne, - enth. Molkenmilchpulver, - enth. Pflanzeneiweiß, - unter Verwendung von Milch, - enth. Weizen, a1 - enth. Roggen, a2 - enth. Gerste, a3 - enth. Hafer, a4 - enth. Dinkel, a5 - enth. Kamut, a6 - enth. Mandeln, a7 - enth. Haselnuss, a8 - enth. Walnuss, a9 - enth. Cashewnuss, a10 - enth. Pekannuss, a11 - enth. Paranuss, a12 - enth. Pistazie, a13 - enth. Macadamianuss, - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, - enth. Süßholz, - Enth. Süßholz. Bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr vermieden werden., - Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen., - mit zugesetzten Pflanzensterinen, - aufgetaut, - enth. Zutatenersatz, - enth. zugesetzte Eiweiße, - zugesetztes Wasser > 5%, - Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet, - Enth. Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen.

**Komponenten vom Speiseplan können auf Grund höherer Gewalt abweichen !**

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!