

# Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 01.07.2024 bis 07.07.2024, 27. Kalenderwoche



Datum	Montag 1.7.2024	Dienstag 2.7.2024	Mittwoch 3.7.2024	Donnerstag 4.7.2024	Freitag 5.7.2024
<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>Fischroulade gefüllt mit Brokkoli, Kartoffeln und Kräutersauce</b>	<b>Jäggulasch vom Rind mit Kartoffel-Karotten-Stampf</b>
Zusatzstoffe	1, 4, 6, a, c, g, i, j	0, 00 €	1, 6, a, f, g, i, j	0, 00 €	1, a, c, g, i, j
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Vegetarische Gemüseklößchen mit Leipziger Allerlei, Kräutersauce und Kartoffeln</b>	<b>Milchnudeln mit Fruchtcocktail</b>	<b>Vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüseis</b>	<b>Schupfnudelpfanne</b>	<b>Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce</b>
Zusatzstoffe	1, 4, a, c, g, i, j	0, 00 €	1, g, i	0, 00 €	1, g, i
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Milchreis</b>	<b>Milchpudding</b>	<b>Schokodessert mit Sahne</b>	<b>Apfelmus</b>	<b>Frisches Obst</b>
Zusatzstoffe	1, c, g	0, 00 €	1, g	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 €

**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 zusammengesetzt, - aus Fischstücken zusammengesetzt, - enth. Glutamat, - enth. Koriander, - enth. Karotte, - enth. Gemüse, - enth. Hühnchenfleisch, - enth. Mais, - unter Verwendung von Sahne, - enth. Molkenmilchpulver, - mit Milchpulver, - 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. Zutatensatz, - 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!