

# Speiseplan Schulen

## Speiseplan vom 28.10.2024 bis 03.11.2024, 44. Kalenderwoche

| Datum                                | Montag<br>28.10.2024  | Dienstag<br>29.10.2024  | Mittwoch<br>30.10.2024   | Donnerstag<br>31.10.2024   | Freitag<br>1.11.2024 |
|--------------------------------------|---|---|--|--|----------------------|
| <b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b> | <b>Hähnchen Cordon bleu mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelkroketten</b> | <b>Rindfleischrikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</b>         | <b>Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce und Kartoffelecken</b> | <b>Gebackenes Fischfilet mit Kroketten und Gurkensalat in Sahnesauce</b> | <b>Allerheiligen</b> |
| Zusatzstoffe                         | 1, 2, 4, 6, a, f, g, j  | 0,00 €  | 1, 2, 3, a, c, j   | 0,00 €   | 1, 4, a, f, g, i, j  |
| Portionsmenge                        | 604,8 kcal<br>2525,4 kJ<br>2,5 BE<br>47,2 g<br>32,4 g<br>30,1 g                 | 428,3 kcal<br>1791,3 kJ<br>2,7 BE<br>21,5 g<br>23,2 g<br>32,1 g | 328 kcal<br>1371,3 kJ<br>0,4 BE<br>34,6 g<br>18,9 g<br>5,2 g     | 464,6 kcal<br>1944,2 kJ<br>1,9 BE<br>44,4 g<br>21,2 g<br>23,1 g          | 0,00 €               |
| <b>C)Vegetarisch</b>                 | <b>Eier in Sensauce mit Langkornreis und einem gemischten Salat</b>             | <b>Maultaschen in Gemüsebouillion</b>                           | <b>Vegetarischen Grünkohleintopf mit vegetarischer Bratwurst</b> | <b>Hausgemachter Milchreis "kalt" mit Fruchtcocktail</b>                 |                      |
| Zusatzstoffe                         | 1, 3, 5, c, g, j, l   | 0,00 €  | 1, 4, a, c, i, j   | 0,00 €   | 1, 4, a, f, j        |
| Portionsmenge                        | 463,6 kcal<br>1951,9 kJ<br>4,8 BE<br>18 g<br>17,7 g<br>57,6 g                   | 310,2 kcal<br>1302,4 kJ<br>4,4 BE<br>8 g<br>6,5 g<br>53,2 g     | 432,6 kcal<br>1812,8 kJ<br>2,4 BE<br>29,8 g<br>21,1 g<br>28,6 g  | 485,3 kcal<br>2046,8 kJ<br>4 BE<br>15 g<br>17,7 g<br>66,1 g              | 0,00 €               |
| <b>Dessert</b>                       | <b>Frisches Obst</b>  | <b>Vanillepudding</b>   | <b>Pflaumenkompott</b>   | <b>Fruchtjoghurt</b>   |                      |
| Zusatzstoffe                         | 0,00 €  | g   | 0,00 €   | 0,00 €   | g                    |
| <b>T)Glutenfreies</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, - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärtzt, 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 - coffeinhaltig, - 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. Molkenprotein, - 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. Molkenprotein, - 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, - enth. Persipan, 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!