

# Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 07.04.2025 bis 13.04.2025, 15. Kalenderwoche

Datum	Montag 7.4.2025	Dienstag 8.4.2025	Mittwoch 9.4.2025	Donnerstag 10.4.2025	Freitag 11.4.2025
<b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Rindergulasch mit Paprika und Champignons und Kartoffeln</b>	<b>Frikandel in Currysauce mit Pommes frites und einem frischen Salat</b>	<b>Geflügelbratwurst mit Erbsen, Kartoffeln und Rahmsauce</b>	<b>Heringsstipp mit Dampfkartoffeln</b>	<b>Gebackener Tortellini Auflauf mit Spinat</b>
Zusatzstoffe	a, f, i, j	1, 3, 4, 5, 6, a, f, i, j, l, 10	1, 4, a, f, g, i, j	2, 3, c, g, j	a, c, g
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Couscous mit Gemüse und Kräuterdipp</b>	<b>Karotten-Sellerie-Stampf mit Pastinaken-Steckrüben-Rösti</b>	<b>Backkäse "Athena" mit Salatbeilage, Preiselbeeren und Baguette</b>	<b>Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree</b>	<b>Hausgemachter Griesbrei mit Pflaumenkompott</b>
Zusatzstoffe	a, g	1, a, c, g, i, a3	1, 3, a, g, j, l, a1, a2	1, a, c, f, g, i, j, a4	1, a, g, i
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Pistazienpudding aus eigener Herstellung</b>	<b>Pflaumenkompott</b>	<b>Nussriegel</b>	<b>Melonenfruchtjoghurt aus eigener Herstellung</b>	<b>Frisches Obst</b>
Zusatzstoffe	1, g, h, a8		a, e, g, h, a2, a3, a7	1, 5, g	
<b>T)Glutenfreies</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>
Zusatzstoffe					

**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. 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. 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.

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 !**