Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 29.09.2025 bis 05.10.2025, 40. Kalenderwoche

Datum	Montag 29.9.2025		Dienstag 30.9.2025		Mittwoch 1.10.2025		Donnerstag 2.10.2025		Freitag 3.10.2025	
Menülinie										
		460,7 kcal		432,9 kcal		451,7 kcal		708,2 kcal		
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Putengulasch in Curryfruchtsauce mit Mandelreis	1940,9 kJ 4,3 BE 40,2 g 10,5 g 50,2 g	Texashacksteak mit Ungarischer Paprikazwiebelsauce und Kartoffelecken		Hähnchenbrustfilet mit einer Champignonrahmsauce und Kroketten	1886,9 kJ 1,8 BE 30,3 g 26,7 g 22,2 g	Fisch Nuggets mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	2955,6 kJ 4,7 BE 34,5 g 35,8 g 56,5 g	Tag der deutschen Einheit	
Zusatzstoffe	g, h, a6	0,00 €	1, 3	0,00€	f, g	0,00 €	1, 4, a, d, g, j	0,00 €		0,00 €
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Brokkoli-Nußescke mit Kartoffelpüree und Sahnesauce	837,3 kcal 3496,6 kJ 2,7 BE 58,2 g 52,3 g 32,2 g	Omelette mit Spinat- Käsefüllung dazu Kartoffeln und Knoblauchsauce	589,6 kcal 2462,2 kJ 2,5 BE 30,5 g 38,4 g 29,4 g	Gemüsefrikadelle mit Kroketten und einer Champignonrahmsauce	333,2 kcal 1396,5 kJ 2,5 BE 12,7 g 17,4 g 30,7 g		412,7 kcal 1723 kJ 3,4 BE 10,8 g 21,9 g 41,3 g		
Zusatzstoffe	1, a, g, h, j, a3, a6, a7	0,00 €	1, 4, j	0,00 €	1, a, c, g	0,00 €	1, 3, 4, c, g, i, j, l	0,00 €		0,00€
Portionsmenge										
Dessert	Frisches Obst	46,8 kcal 195,3 kJ 0,9 BE 0,3 g 0,4 g 10,3 g	Melonenfruchtjoghurt aus eigener Herstellung	142,1 kcal 594 kJ 3,6 BE 6,1 g 5,5 g 16,9 g	Banananpudding aus eigener Herstellung	148,7 kcal 625,7 kJ 2,1 BE 3,7 g 3,9 g 24,6 g	Vanillepudding aus eigener Herstellung	140,7 kcal 591,8 kJ 2 BE 3,3 g 3,5 g 23,7 g		
Zusatzstoffe		0,00 €	1, 5, g	0,00 €	g	0,00 €	g	0,00€		0,00 €
T)Glutenfreies	Gluten		Gluten		Gluten		Gluten			
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

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Lebensmittel und deren Kennzeichnung der Allergene im Speisenplan 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!

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, i - enth. Senf , k - enth. Sesam, I - 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. 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. Korjander, enth. Karotte. - enth. Gemüse. - enth. Hühnchenfleisch. - enth. Mais. - unter Verwendung von Sahne. - enth. Molkeneiweiß. - 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.