

# Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 06.10.2025 bis 12.10.2025, 41. Kalenderwoche



| Datum                         | Montag<br>6.10.2025                                           |                                                                 | Dienstag<br>7.10.2025                                                         |                                                                 | Mittwoch<br>8.10.2025                                            |                                                               | Donnerstag<br>9.10.2025                                                       |                                                                  | Freitag<br>10.10.2025                                          |                                                              |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Menülinie                     |                                                               |                                                                 |                                                                               |                                                                 |                                                                  |                                                               |                                                                               |                                                                  |                                                                |                                                              |
| B)Menü 2 ohne Schweinefleisch | Nudeln "Toskanische Art" mit Geflügelbällchen in Tomatensauce | 613,2 kcal<br>2567,1 kJ<br>5,4 BE<br>44,6 g<br>18,9 g<br>64,7 g | Putengulasch auf provenzalische Art mit Butterreis                            | 612,6 kcal<br>2577,3 kJ<br>4,2 BE<br>38,4 g<br>28,9 g<br>49,5 g | Rindfleischfrikadelle mit Sauerkraut, Bratensauce und Kartoffeln | 475,3 kcal<br>1987,3 kJ<br>3 BE<br>32,4 g<br>20,8 g<br>35,5 g | Knusperbackfisch mit Salzkartoffeln dazu Remoulade und einem gemischten Salat | 1063,1 kcal<br>4458,1 kJ<br>3,1 BE<br>24,3 g<br>82,9 g<br>52,9 g | Gefüllte Nudeln in Champignon Rahmsauce und einem Tomatensalat | 188,6 kcal<br>785,3 kJ<br>0,4 BE<br>4,7 g<br>16,4 g<br>4,9 g |
|                               | Zusatzstoffe                                                  | 1, 4, a, c, j                                                   | 0,00 €                                                                        | 0,00 €                                                          | 1, 4, a, c, f, i, j                                              | 0,00 €                                                        | 1, 2, 3, 5, a, c, d, g, j, l                                                  | 0,00 €                                                           | 1, 3, l                                                        | 0,00 €                                                       |
| Portionsmenge                 |                                                               |                                                                 |                                                                               |                                                                 |                                                                  |                                                               |                                                                               |                                                                  |                                                                |                                                              |
| C)Vegetarisch                 | Hausgemachter Grießbrei mit Fruchtcocktail                    | 724 kcal<br>3037 kJ<br>9,1 BE<br>15,9 g<br>24,3 g<br>109,3 g    | Tortellini "Ricotta & Spinaci" mit Gorgonzolasauce und einem gemischten Salat | 638,3 kcal<br>2666,7 kJ<br>4,9 BE<br>21,7 g<br>34,8 g<br>58,5 g | Reibekuchen mit Apfelmus                                         | 430,8 kcal<br>1806 kJ<br>4,6 BE<br>8,8 g<br>17,9 g<br>56,2 g  | Pikante Gemüse Reispfanne mit Kräuterdipp                                     | 651,9 kcal<br>2730,4 kJ<br>2,9 BE<br>32,6 g<br>41,9 g<br>35,8 g  | Gemüsefrikadelle mit Kartoffelsalat und Senf                   | 644 kcal<br>2712 kJ<br>3,4 BE<br>9,2 g<br>48,3 g<br>41 g     |
|                               | Zusatzstoffe                                                  | a, g                                                            | 0,00 €                                                                        | 1, 3, a, c, g, j, l                                             | 0,00 €                                                           | 3                                                             | 0,00 €                                                                        | 2, a, f, g                                                       | 0,00 €                                                         | 1, 2, 3, a, c, j                                             |
| Portionsmenge                 |                                                               |                                                                 |                                                                               |                                                                 |                                                                  |                                                               |                                                                               |                                                                  |                                                                |                                                              |
| Dessert                       | Frisches Obst                                                 | 53,2 kcal<br>224 kJ<br>1 BE<br>0,8 g<br>0,3 g<br>11,6 g         | Fruchtjoghurt                                                                 | 142,1 kcal<br>594 kJ<br>3,6 BE<br>6,1 g<br>5,5 g<br>16,9 g      | Frisches Obst                                                    | 114 kcal<br>477,6 kJ<br>2,1 BE<br>1,4 g<br>0,2 g<br>25,7 g    | Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung                                         | 139,8 kcal<br>584,6 kJ<br>4 BE<br>5,1 g<br>4,2 g<br>20 g         | Caramelpudding                                                 | 373,8 kcal<br>1566,3 kJ<br>3,2 BE<br>9,9 g<br>20 g<br>38,5 g |
|                               | Zusatzstoffe                                                  | 0,00 €                                                          | 1, 5, g                                                                       | 0,00 €                                                          | 0,00 €                                                           | 1, 3, g                                                       | 0,00 €                                                                        | g                                                                | 0,00 €                                                         | 0,00 €                                                       |
| T)Glutenfreies                | Gluten                                                        |                                                                 | Gluten                                                                        |                                                                 | Gluten                                                           |                                                               | Gluten                                                                        |                                                                  | Gluten                                                         |                                                              |
|                               | Zusatzstoffe                                                  | 0,00 €                                                          | 0,00 €                                                                        | 0,00 €                                                          | 0,00 €                                                           | 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. 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. Molkeniweiß, - 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 Speisenplan die wir durch die Industrie erhalten, können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden!