Speiseplan Schulen



Speiseplan vom 10.11.2025 bis 16.11.2025, 46. Kalenderwoche

| Datum | Montag | | Dienstag | | Mittwoch | | Donnerstag | | Freitag | |
|----------------------------------|--|---|---|--|--|---|--|---|---|---|
| Menülinie | 10.11.2025 | | 11.11.2025 | | 12.11.2025 | | 13.11.2025 | | 14.11.2025 | |
| B)Menü 2 ohne Schweinefleisch | Cevapcici mit Curryreis, pikanten Paprikadipp und Krautsalat | 639,4 kcal 2672,4 kJ 2,2 BE 28,3 g 41,2 g 37,9 g | Geflügelfleisch Bällchen mit Reis, Mischgemüse und | 766,2 kcal 3214,4 kJ 4,7 BE 53 g 36,1 g 56,5 g | Hähnchen Köttbullar mit Gabelspaghetti und Tomatensauce "Toscanische Art" | 723,6 kcal 3050,2 kJ 7,1 BE 47,9 g 18,2 g 89,6 g | | 499,7 kcal 2085,1 kJ 2,3 BE 22,9 g 26,1 g 41,3 g | Szegediner Rindergulasch mit Salzkartoffeln | 435,5 kcal 1816,8 kJ 2,5 BE 37,5 g 17,3 g 29,5 g |
| Zusatzstoffe | 1, 2, 3, 5, a, c, g, j, l | 0,00€ | 1, 4, 6, a, c, g, i, j | 0,00€ | 1, 4, a, c, j | 0,00 € | 1, a, c, d, g, i, j | 0,00 € | a, f, g, i, j | 0,00 € |
| Portionsmenge | | | | | | | | | | |
| C)Vegetarisch | Omelette "Natur" mit Rahmspinat und Kartoffeln | 488,7 kcal 2045,2 kJ 2,6 BE 25,3 g 28,6 g 30,7 g | Vegetarisches Kartoffel- Paprikagulasch mit einem | 304,5 kcal 1274,1 kJ 4,9 BE 11,2 g 1,5 g 59,2 g | Fusilinudeln in Carbonarasauce und einem kleinen Salat | 638,8 kcal 2673,5 kJ 8 BE 28,4 g 18,5 g 88,5 g | Couscoussalat mit Kartoffeltaschen und einem | 470,1 kcal 1960,2 kJ 4,6 BE 11,4 g 22,2 g 53,1 g | Backcamembert mit einem gem Salat , Preiselbeeren | 722,5 kcal 3016,9 kJ 2,5 BE 29,4 g 35 g 69,7 g |
| Zusatzstoffe | 1, 4, a, c, g, j | 0,00 € | a | 0,00 € | 1, 2, 3, 5, 6, a, c, g, i, j, l | 0,00 € | 1, 2, 3, 5, c, g, j | 0,00 € | 1, 3, a, c, g, j, l | 0,00 € |
| Portionsmenge | | | | | | | | | | |
| Dessert | Mandarinenjoghurt | 173,5 kcal 722,3 kJ 1,1 BE 9,3 g 10,4 g 10,1 g | Frisches Obst | 62,4 kcal 262,8 kJ 1,2 BE 0,6 g 0,4 g 14,9 g | Pistazienpudding, eigene Herstellung | 138,4 kcal 582,4 kJ 2 BE 3,3 g 3,5 g 23,1 g | Frisches Obst | 114 kcal 477,6 kJ 2,1 BE 1,4 g 0,2 g 25,7 g | Fruchtquark, eigene Herstellung | 380,3 kcal 1586,7 kJ 5,1 BE 9,3 g 9,4 g 61,3 g |
| Zusatzstoffe | g | 0,00 € | | 0,00 € | 1, g, h, a8 | 0,00 € | | 0,00 € | 1, 3, g | 0,00 € |
| T)Glutenfreies | Gluten | | 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.