

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026, 5. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 26.1.2026	Dienstag 27.1.2026	Mittwoch 28.1.2026	Donnerstag 29.1.2026	Freitag 30.1.2026
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügel-Kräuter-Bällchen mit Reis und Knoblauchsause 679,7 kcal 2855,2 kJ 4 BE 50,1 g 32 g 47,5 g	Rindfleischbolognese mit Höhrnchennudel und Salat 577,2 kcal 2418,4 kJ 6,1 BE 32,1 g 19,6 g 66,7 g	Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce und Röstlecken 478,2 kcal 2001,1 kJ 2,1 BE 20,5 g 32,1 g 25,9 g	Gebackener Fisch mit Kroketten und Gurkensalat in Sahnesauce 583,6 kcal 2440,6 kJ 1,9 BE 22,5 g 30,4 g 53,4 g	Rinderroulade mit Kartoffelpüree, Zwiebelsauce und Rosenkohl 627,5 kcal 2610,7 kJ 3,3 BE 38,3 g 33,8 g 40 g
Zusatzstoffe	1, 4, 6, a, c, g, j	0,00 €	1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, i, j, l	0,00 €	1, a, c, g, j
Portionsmenge					
C)Vegetarisch	Veg. Linseneintopf mit Brötchen 628,7 kcal 2637,7 kJ 6 BE 42,3 g 16,1 g 73,1 g	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 984,4 kcal 4123 kJ 9 BE 25,9 g 48,6 g 108,4 g	Gedämpfte Butter Kartoffeln mit Kräuterdipp und Salat 432,5 kcal 1801,3 kJ 3,6 BE 17,3 g 23,6 g 35,7 g	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce 538,1 kcal 2270,2 kJ 4,4 BE 16,7 g 14,6 g 81,4 g	Blattspinat Kartoffelauflauf 513,6 kcal 2138,8 kJ 1,6 BE 13,6 g 37,6 g 27,6 g
Zusatzstoffe	1, 3, 4, 6, a, f, i, j, l	0,00 €	1, 3, a, c, g	0,00 €	1, 2, 3, 5, c, g, j, l
Portionsmenge					
Dessert	Fruchtquark aus eigener Herstellung 380,3 kcal 1586,7 kJ 5,1 BE 9,3 g 9,4 g 61,3 g	Frisches Obst 62,4 kcal 262,8 kJ 1,2 BE 0,6 g 0,4 g 14,9 g	Mangoquark aus eigener Herstellung 194,5 kcal 808,7 kJ 1,3 BE 9 g 10,1 g 15,8 g	Frisches Obst 114 kcal 477,6 kJ 2,1 BE 1,4 g 0,2 g 25,7 g	Nektarinenudding aus eigener Herstellung 138,3 kcal 582 kJ 2 BE 3,3 g 3,5 g 23,1 g
Zusatzstoffe	1, 3, g	0,00 €		0,00 €	1, 3, 5, g
T)Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
Zusatzstoffe		0,00 €		0,00 €	

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Broteinheiten	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. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 10 - mit einer Zuckerkart 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 Taurinengehalt, - 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. 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.

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 !