

# Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026, 5. Kalenderwoche



Datum	Montag 26.1.2026	Dienstag 27.1.2026	Mittwoch 28.1.2026	Donnerstag 29.1.2026	Freitag 30.1.2026
<b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Geflügel-Kräuter-Bällchen mit Reis und Knoblauchsauce</b>	<b>Rindfleischbolognese mit Höhrnchennudel und Salat</b>	<b>Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce und Röstiecken</b>	<b>Gebackener Fisch mit Kroketten und Gurkensalat in Sahnesauce</b>	<b>Rinderroulade mit Kartoffelpüree, Zwiebelsauce und Rosenkohl</b>
Zusatzstoffe	1, 4, 6, a, c, g, j	0,00 €	1, a, c, g, j	0,00 €	1, 2, 3, 5, a, c, d, g, j, l
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Veg. Linseneintopf mit Brötchen</b>	<b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</b>	<b>Gedämpfte Butter Kartoffeln mit Kräuterdipp und Salat</b>	<b>Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce</b>	<b>Blattspinat Kartoffelauflauf</b>
Zusatzstoffe	1, 3, 4, 6, a, f, i, j, l	0,00 €	1, 2, 3, 5, c, g, j, l	0,00 €	1, a, c, g
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtquark aus eigener Herstellung</b>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Mangoquark aus eigener Herstellung</b>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Nektarinenpudding aus eigener Herstellung</b>
Zusatzstoffe	1, 3, g	0,00 €	1, 3, 5, g	0,00 €	g
<b>T)Glutenfreies</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>	<b>Gluten</b>
Zusatzstoffe		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

## 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. Molkenmilchpulver, - 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!