

# Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026, 6. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 2.2.2026	Dienstag 3.2.2026	Mittwoch 4.2.2026	Donnerstag 5.2.2026	Freitag 6.2.2026
<b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Steckrübeneintopf mit Rindfleischeinlage</b> 502,1 kcal 2102,4 kJ 4,7 BE 24,6 g 19,2 g 56,6 g	<b>Truthahnfrikadelle mit Pommes und Bratensauce, dazu einen Brechbohnensalat</b> 541,9 kcal 2266,9 kJ 3,5 BE 20,1 g 31,7 g 41,9 g	<b>Putengulasch mit einem Gemüsemix und Kartoffelecken</b> 437,5 kcal 1827,2 kJ 3,3 BE 40,9 g 10 g 41,4 g	<b>Fischfilet "Bordolaise" mit Kartoffeln, Kräutersauce und einem gemischten Salat</b> 662,7 kcal 2755 kJ 4 BE 36,6 g 31,8 g 53,8 g	<b>Putenbraten mit Bratensauce, Röstiiecken und ein kleiner Salat</b> 569,4 kcal 2383,3 kJ 2,9 BE 39,6 g 33,6 g 26,4 g
Zusatzstoffe	1, 4, a, j 0,00 €	1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l 0,00 €	3, a, f, g, i, j 0,00 €	1, 2, 3, 5, a, c, d, g, i, j, l 0,00 €	1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l 0,00 €
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Paprikagulasch mit veganem Hack in Tomatensauce mit Reis</b> 477,5 kcal 2010,2 kJ 4,3 BE 30,3 g 16,4 g 51,2 g	<b>Gemüsefrikadelle mit Pommes und Bratensauce, dazu einen Brechbohnensalat</b> 865,7 kcal 3622,5 kJ 7,3 BE 23,3 g 41 g 98,1 g	<b>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Baguette und Salat</b> 948,4 kcal 3949,1 kJ 2,6 BE 29,5 g 59,8 g 70 g	<b>Vegetarisches Gemüsecurry mit Mandelreis</b> 430,9 kcal 1809,1 kJ 5,3 BE 12,8 g 14,2 g 61,1 g	<b>Milchreis mit Früchten</b> 597,2 kcal 2516,1 kJ 6,9 BE 13,6 g 10,8 g 110,1 g
Zusatzstoffe	1, 4, a, f, j 0,00 €	1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l 0,00 €	1, 3, a, c, g, j, l 0,00 €	2, 3, a, f, g, h, a6 0,00 €	g 0,00 €
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Frisches Obst</b> 52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g	<b>Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung</b> 139,8 kcal 584,6 kJ 4 BE 5,1 g 4,2 g 20 g	<b>Pistazienpudding aus eigener Herstellung</b> 138,4 kcal 582,4 kJ 2 BE 3,3 g 3,5 g 23,1 g	<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> 150,9 kcal 634,3 kJ 2,7 BE 1,1 g 1,1 g 33,4 g	<b>Schokoriegel</b> 114 kcal 478,5 kJ 0,9 BE 1,6 g 4,4 g 16,7 g
Zusatzstoffe		0,00 €	1, 3, g 0,00 €	1, g, h, a8 0,00 €	g 0,00 €
<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-techn-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 - coffeeinhaltig, - 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 !