

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 08.03.2026, 10. Kalenderwoche



Datum	Montag 2.3.2026		Dienstag 3.3.2026		Mittwoch 4.3.2026		Donnerstag 5.3.2026		Freitag 6.3.2026	
Menülinie	B)Menü 2 ohne Schweinefleisch		Putengulasch auf provenzalische Art mit Butterreis		Rindfleischfrikadelle mit Sauerkraut, Bratensauce und Kartoffeln		Lachswürfel in einer Sauce mit Nudeln		Gefüllte Nudeln mit Ital. Gemüse Tomaten Sauce dazu Rote Beetessalat	
Zusatzstoffe	1, 4, a, c, f, j		0,00 €		0,00 €		0,00 €		0,00 €	
Menülinie	C)Vegetarisch		Tortellini "Ricotta & Spinaci" mit Gorgonzolasauce und einem gemischten Salat		Reibekuchen mit Apfelmus		Vegetarische Kohlroulade in Bratensauce und Kartoffeln		Eiersalat aus eigener Herstellung mit einer Laugenstange	
Zusatzstoffe	a, c, f, g, h, j, m		0,00 €		0,00 €		0,00 €		0,00 €	
Menülinie	Dessert		Nusspudding aus eigener Herstellung		Cornyriegel		Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung		Frisches Obst	
Zusatzstoffe	0,00 €		0,00 €		0,00 €		0,00 €		0,00 €	
Menülinie	T)Glutenfreies		Gluten		Gluten		Gluten		Gluten	
Zusatzstoffe	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.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Lebensmittel und deren Kennzeichnung der Allergene im Speiseplan die wir durch die Industrie erhalten, können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden!