

# Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026, 7. Kalenderwoche



Datum	Montag 9.2.2026	Dienstag 10.2.2026	Mittwoch 11.2.2026	Donnerstag 12.2.2026	Freitag 13.2.2026
Menülinie					
<b>B)Menü 2 ohne Schweinefleisch</b>	<b>Cevapcici mit Curryreis, pikanten Paprikadipp und Krautsalat</b>	<b>Putengeschnetzeltes "Gyros Art" mit Reis und Tzatziki</b>	<b>Texashacksteak mit Pommes frites, Mayo, Ketchup und einem Krautsalat</b>	<b>Knusperbackfisch mit Kartoffeln, Remouladensauce und Rote Bete</b>	<b>Geflügelbockwurst mit Kartoffelsalat und Ketchup</b>
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 5, a, c, g, j, l, a2	0,00 € g	0,00 €	1, 2, 3, 5, a, c, j, l	0,00 €
Portionsmenge					
<b>C)Vegetarisch</b>	<b>Omelette "Natur" mit Rahmspinat und Kartoffeln</b>	<b>Maultaschen in Gemüsebrühe</b>	<b>Vegetarische Erbsensuppe mit einem Brötchen</b>	<b>Grießbrei, aus eigener Herstellung, mit Apfelmus</b>	
Zusatzstoffe	1, 4, a, c, g, j	0,00 €	1, 4, a, j	0,00 €	3, a, g
Portionsmenge					
<b>Dessert</b>	<b>Mandarinenjoghurt</b>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Pistazienpudding, eigene Herstellung</b>	<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b>	<b>Berliner Ballen</b>
Zusatzstoffe	g	0,00 €	0,00 €	1, g, h, a8	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
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.

**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!