

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026, 8. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 16.2.2026	Dienstag 17.2.2026	Mittwoch 18.2.2026	Donnerstag 19.2.2026	Freitag 20.2.2026				
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Rosenmontag	Geflügelfleisch Bällchen mit Reis, Mischgemüse und Kräutersahnesauce	766,2 kcal 3214,4 kJ 4,7 BE 53 g 36,1 g 56,5 g	Hähnchen Köttbullar mit Gabelspaghetti und Tomatensauce "Toscanische Art"	723,5 kcal 3050,1 kJ 7,1 BE 47,9 g 18,2 g 89,6 g	Heringsstipp mit Drillingen	534,1 kcal 2237 kJ 2,9 BE 34,9 g 28,1 g 34,5 g	Szegediner Rindergulasch mit Salzkartoffeln	435,5 kcal 1817 kJ 2,5 BE 37,5 g 17,3 g 29,5 g
Zusatzstoffe		0,00 € 1, 4, 6, a, c, g, i, j	0,00 € 1, 4, a, c, j	0,00 € 3, c, d, g, i, j	0,00 € a, f, g, i, j		0,00 €		
Portionsmenge									
C)Vegetarisch		Vegetarisches Kartoffel-Paprikagulasch mit einem Brötchen	304,5 kcal 1274,1 kJ 4,9 BE 11,2 g 1,5 g 59,2 g	Fusilinudeln in Tomatensauce mit Mozzarella und einem kleinen Salat	575,5 kcal 2407,8 kJ 8,5 BE 23 g 12,4 g 91,3 g	Couscoussalat mit Kartoffeltaschen und einem pikanten Paprikadipp	470,1 kcal 1960,2 kJ 4,6 BE 11,4 g 22,2 g 53,1 g	Backcamembert mit einem gem Salat , Preiselbeeren und Baguette	722,5 kcal 3016,9 kJ 2,5 BE 29,4 g 35 g 69,7 g
Zusatzstoffe		0,00 € a	0,00 € 1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, j, l	0,00 € 1, 2, 3, 5, c, g, j	0,00 € 1, 3, a, c, g, j, l		0,00 €		
Portionsmenge									
Dessert		Panna Cotta	107,1 kcal 449,7 kJ 1,3 BE 2,3 g 5,2 g 12,8 g	Caramelpuding	373,8 kcal 1566,3 kJ 3,2 BE 9,9 g 20 g 38,5 g	Fruchtquark, eigene Herstellung	380,3 kcal 1586,7 kJ 5,1 BE 9,3 g 9,4 g 61,3 g	Frisches Obst	114 kcal 477,6 kJ 2,1 BE 1,4 g 0,2 g 25,7 g
Zusatzstoffe		0,00 € g	0,00 € g	0,00 € 1, 3, g	0,00 €		0,00 €		
T)Glutenfreies		Gluten	0,00 €	Gluten	0,00 €	Gluten	0,00 €	Gluten	0,00 €
Zusatzstoffe		0,00 €							

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)
Energie (Kilojoule)
Broteinheiten
Eiweiß (Protein)
Fett
Kohlenhydrate, resorbierbare

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 - geschwärt, 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 - 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 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. 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 !