

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026, 9. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 23.2.2026	Dienstag 24.2.2026	Mittwoch 25.2.2026	Donnerstag 26.2.2026	Freitag 27.2.2026	
B) Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügelsalat mit Früchten und einer Laugenstange Zusatstoffe 1, 2, 3, 5, a, c, g, j	1209,9 kcal 5069,7 kJ 8,6 BE 87,4 g 55 g 90,2 g Hähnchen "Cordon bleu" mit Rahmgemüse und Kartoffeln Zusatstoffe 1, 2, 4, 6, a, g, j	572,9 kcal 2400,2 kJ 2,9 BE 36,2 g 22,4 g 54,4 g Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote Bete Salat Zusatstoffe 1, 3, 4, 5, a, c, g, i, j, l	509,5 kcal 2128,6 kJ 2,7 BE 41,2 g 23,2 g 31,7 g Fischfilet "Bordelaise" in Kräuter Sahnesauce, Kartoffeln und ein gemischter Salat Zusatstoffe 1, 3, a, c, d, f, g, i, j, l, a1, a2	513,7 kcal 2142,3 kJ 2,3 BE 23,5 g 27,1 g 41,9 g Gefüllte Nudeln mit Champignonsauce Zusatstoffe 1, a, c, g	410,2 kcal 1716,5 kJ 4,7 BE 16,4 g 12,3 g 57,5 g 0,00 €
	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
C) Vegetarisch	Milchnudeln mit Fruchtcocktail Zusatstoffe 1, a, c, f, g, j, a6, a7, a8, a12	784,6 kcal 3290,6 kJ 9,6 BE 18,9 g 27,3 g 114,9 g Schupfnudelpfanne mit einem Gemüsemix und Kräuterdipp Zusatstoffe 1, 2, a, c, f, g, j	537,2 kcal 2246,5 kJ 4,8 BE 24,2 g 22,4 g 57,4 g Risi Bisi mit Erbsen, veganem Hack und einer Tomatensauce Zusatstoffe 1, 4, a, f, h, i, j	748 kcal 3145,8 kJ 6,4 BE 50,7 g 25,8 g 76,9 g Tortellini Auflauf mit Ratatouillegemüse Zusatstoffe a, c, g, i	533,3 kcal 2229,3 kJ 1,7 BE 18 g 34,3 g 34,6 g Milchreis aus eigener Herstellung mit Apfelmus Zusatstoffe 3, a, c, g, h	443,3 kcal 1875 kJ 3,6 BE 13,5 g 10,9 g 71,2 g 0,00 €
	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
Dessert	Holunderjoghurt, eigene Herstellung Zusatstoffe 1, 3, 5, g	115,3 kcal 483,1 kJ 3,6 BE 6,1 g 3,2 g 15,4 g Bananenpudding, eigene Herstellung Zusatstoffe a, c, g, h	148,7 kcal 625,7 kJ 2,1 BE 3,7 g 3,9 g 24,6 g Frisches Obst Zusatstoffe 3, a, c, g, a6, a7, a8, a12	53,2 kcal 224 kJ 1 BE 0,8 g 0,3 g 11,6 g Pflaumenkompott Zusatstoffe 0,00 €	145,1 kcal 610,2 kJ 2,9 BE 0,4 g 0,1 g 34,9 g Frisches Obst Zusatstoffe 0,00 €	114 kcal 477,6 kJ 2,1 BE 1,4 g 0,2 g 25,7 g 0,00 €
	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	
T) Glutenfreies	Gluten Zusatstoffe	Gluten Zusatstoffe	Gluten Zusatstoffe	Gluten Zusatstoffe	Gluten Zusatstoffe	
	0,00 €	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 Zuckerrart und Süßungsmittel, - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, - unter Schutzatmosphäre verpackt, - mit Milcheiweiß, 11 - coffeinhaltig, - mit Geflügelfleischanteil, 12 - chininhaltig, n - enth. Weichtiere, - auf der Grundlage von Tafelsüße, - mit Alkohol, - bestrahlter 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. Molkereiweiß, - mit Milchpulver, - enth. Pflanzeiweiß, - 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!