

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026, 11. Kalenderwoche



Datum	Montag 9.3.2026	Dienstag 10.3.2026	Mittwoch 11.3.2026	Donnerstag 12.3.2026	Freitag 13.3.2026
Menülinie	B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Rindersauergulasch mit Salzkartoffeln und Apfelkompott	Gyrossuppe mit Fladenbrot	Seelachs "Toscana" mit Kartoffel Möhrenstampf	Mitternachtssuppe mit Paprika und Hackfleisch und Brötchen
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 4, 5, a, f, i, j, l, 10	3, a, f, i, j	a, f, g, i, k	1, a, d, g, j	1, 2, 4, a, j
Menülinie	C)Vegetarisch	Kichererbsen-Curry mit Mandelreis	Tortiglioni mit stückiger Tomatensauce und Reibekäse mit Salat Essig Öl	Blumenkohl-Broccoli Auflauf	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Zusatzstoffe	1, a, c, f, g, h, i, j, k, a3	g, h, a6	1, 2, 3, a, c, f, g, j, l	c, g	1, a, c, f, g, h, a6, a7, a8, a12
Menülinie	Dessert	Schokoriegel	Vanillepudding aus eigener Herstellung	Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung	Frisches Obst
Zusatzstoffe	a, e, g, a2, a3		a, c, g, a6, a7, a8, a12	1, 3, 5, g	
Menülinie	T)Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
Zusatzstoffe					

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 Natriphosphat, - 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. Molkenprotein, - 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!