

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026, 13. Kalenderwoche



Datum	Montag 23.3.2026	Dienstag 24.3.2026	Mittwoch 25.3.2026	Donnerstag 26.3.2026	Freitag 27.3.2026
Menülinie					
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Hühnerfrikassee mit Frühlingsgemüse und Reis	Rindergulaschsuppe und einem Brötchen	Putengeschnetzeltes `Gyros Art` mit Reis und Tzatziki	Seelachs in Sesampanade mit Kartoffeln und einem gemischten Salat	Hühnersuppe mit einem Brötchen
Zusatzstoffe	1, c, g, j	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Portionsmenge					
C)Vegetarisch	Vegetarischer Rosenkohlauflauf	Couscoussalat mit Falafelbällchen und einem Paprikadipp	Couscous Gemüsepfanne mit Minze Dipp	Vegetarischer Tortelliniauflauf mit Italienischem Gemüse	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit einer Veganen Bratwurst
Zusatzstoffe	a, c, f, g, h, i	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Portionsmenge					
Dessert	Cornyriegel	Frisches Obst	Mango Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung	Schokoladenpudding aus eigener Herstellung	Frisches Obst
Zusatzstoffe	a, h, a2, a3, a7	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
T)Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
Zusatzstoffe		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 Zuckerart 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, - 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!