

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026, 16. Kalenderwoche



Datum	Montag 13.4.2026	Dienstag 14.4.2026	Mittwoch 15.4.2026	Donnerstag 16.4.2026	Freitag 17.4.2026
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Steckrübeneintopf mit Rindfleischeinlage 502,1 kcal 2102,4 kJ 4,7 BE 24,6 g 19,2 g 56,6 g	Truthahnrikadelle mit Pommes und Bratensauce, dazu einen Brechbohnsalat 541,9 kcal 2266,9 kJ 3,5 BE 20,1 g 31,7 g 41,9 g	Putengulasch mit einem Gemüsemix und Kartoffelecken 437,5 kcal 1827,2 kJ 3,3 BE 40,9 g 10 g 41,4 g	Fischfilet "Toscana" mit Kartoffeln, Kräutersauce und einem gemischten Salat 648,4 kcal 2700,3 kJ 3,3 BE 32,4 g 25,3 g 67,8 g	Putenbraten mit Bratensauce, Röstiecken und einem kleinen Salat 607,7 kcal 2543,5 kJ 2,2 BE 39 g 38,4 g 25,9 g
Zusatzstoffe	1, 4, a, j	0,00 € 1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l	0,00 € 3, a, c, f, g, i, j	0,00 € 1, 2, 3, 5, a, c, d, g, i, j, l	0,00 € 1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j
Portionsmenge					
C)Vegetarisch	Paprikagulasch mit veganem Hack und Reis 425 kcal 1790,4 kJ 4,3 BE 24,7 g 12,9 g 51,4 g	Gemüsefrikadelle mit Pommes und Bratensauce, dazu einen Brechbohnsalat 865,7 kcal 3622,5 kJ 7,3 BE 23,3 g 41 g 98,1 g	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Baguette und Salat 948,4 kcal 3949,1 kJ 2,6 BE 29,5 g 59,8 g 70 g	Vegetarisches Gemüsecurry mit Mandelreis 437,9 kcal 1838,2 kJ 5,5 BE 12,6 g 14,1 g 62,7 g	Milchreis mit Früchten 597,2 kcal 2516,1 kJ 6,9 BE 13,6 g 10,8 g 110,1 g
Zusatzstoffe	1, 4, a, f, h, i, j	0,00 € 1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l	0,00 € 1, 3, a, c, g, j, l	0,00 € 2, 3, a, e, f, g, h, a6	0,00 € a, c, g, h
Portionsmenge					
Dessert	Frisches Obst 52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g	Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung 108,4 kcal 453,1 kJ 1,1 BE 5 g 3,5 g 13,5 g	Griesbrei aus eigener Herstellung 146,1 kcal 612,7 kJ 1,3 BE 4,8 g 7,3 g 15,2 g	Rote Grütze mit Vanillesauce 150,9 kcal 634,3 kJ 2,7 BE 1,1 g 1,1 g 33,4 g	Schokoriegel 114 kcal 478,5 kJ 0,9 BE 1,6 g 4,4 g 16,7 g
Zusatzstoffe	0,00 €	0,00 € 1, 3, 5, g	0,00 € a, c, f, g, h, j, m	0,00 € a, c, g, h, a6, a7, a8, a12	0,00 € a, e, g, a2, a3
T)Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
Zusatzstoffe	0,00 €	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, - 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!

Komponenten vom Speiseplan können auf Grund höherer Gewalt abweichen !