

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026, 17. Kalenderwoche



Datum	Montag 20.4.2026	Dienstag 21.4.2026	Mittwoch 22.4.2026	Donnerstag 23.4.2026	Freitag 24.4.2026				
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Cevapcici mit Curryreis, pikanten Paprikadipp und Krautsalat 629,3 kcal 2631,1 kJ 2,2 BE 28,8 g 39,4 g 38 g	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" mit Reis und Tzatziki 467,2 kcal 1967,8 kJ 4,4 BE 45,2 g 7,8 g 52,3 g	Texashacksteak mit Pommes frites, Mayo, Ketchup und einem Krautsalat 763,9 kcal 3184,5 kJ 4 BE 24,7 g 51,8 g 47,6 g	Knusperbackfisch mit Kartoffeln, Remouladensauce und Rote Bete 1107 kcal 4641,4 kJ 3 BE 24,3 g 86,6 g 55 g	Geflügelbratwurst mit Senf und Nudelsalat 866 kcal 3637,6 kJ 4,9 BE 44,1 g 49,1 g 61,2 g				
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 5, a, c, g, i, j, l, a2	0,00 € g	0,00 €	1, 2, 3, 5, a, c, j, l	0,00 €	1, 2, 3, 5, a, b, c, d, f, g, i, j, l, a1, a2, a3	0,00 €	1, 2, 3, 4, 5, a, c, f, g, j	0,00 €
Portionsmenge									
C)Vegetarisch	Omelette "Natur" mit Rahmspinat und Kartoffeln 488,6 kcal 2045 kJ 2,6 BE 25,3 g 28,6 g 30,7 g	Maultaschen in Gemüsebrühe 347,8 kcal 1456,3 kJ 2,9 BE 18,3 g 14,9 g 34,4 g	Vegetarische Erbsensuppe mit einem Brötchen 630,8 kcal 2649 kJ 8 BE 26,1 g 10,8 g 101 g	Tortelliniauflauf mit Blattspinat 494,2 kcal 2068,7 kJ 1,7 BE 16,2 g 36,8 g 23,8 g	Vegetarische Kartoffelsuppe mit einem Brötchen 377,1 kcal 1575,4 kJ 4,6 BE 10,5 g 11,7 g 55,2 g				
Zusatzstoffe	1, 4, a, c, g, j	0,00 €	1, 4, a, c, g, i, j	0,00 €	1, 4, 6, a, i	0,00 € g	0,00 €	1, 4, a, g, i, j	0,00 €
Portionsmenge									
Dessert	Mandarinenjoghurt 95,2 kcal 398 kJ 0,9 BE 5,5 g 3,3 g 10 g	Frisches Obst 52 kcal 219 kJ 1 BE 0,5 g 0,3 g 12,4 g	Bananenpudding, eigene Herstellung 148,7 kcal 625,7 kJ 2,1 BE 3,7 g 3,9 g 24,6 g	Rote Grütze mit Vanillesauce 150,9 kcal 634,3 kJ 2,7 BE 1,1 g 1,1 g 33,4 g	Kirschquark aus eigener Herstellung 114,8 kcal 481,8 kJ 1,2 BE 12,3 g 0,3 g 14,6 g				
Zusatzstoffe	g	0,00 €	0,00 €	a, c, g, h	0,00 €	a, c, g, h, a6, a7, a8, a12	0,00 €	a, c, g, h	0,00 €
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 !