

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 11.05.2026 bis 17.05.2026, 20. Kalenderwoche



Datum	Montag 11.5.2026	Dienstag 12.5.2026	Mittwoch 13.5.2026	Donnerstag 14.5.2026	Freitag 15.5.2026
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Nudeln "Toskanische Art" mit Geflügelbällchen in Tomatensauce 772,3 kcal 3231,6 kJ 7,4 BE 57,9 g 19,4 g 89,4 g	Putengulasch mit Champignons und Zwiebeln, Reis 447,1 kcal 1883,1 kJ 4,1 BE 39,5 g 9,9 g 49 g	Putenfleischkäse in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffeln 547,1 kcal 2275,5 kJ 4,6 BE 26 g 34,2 g 29,7 g	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Zusatzstoffe	1, 2, 4, a, c, j	3, a, c, f, g, i, j	1, 2, 3, 4, 6, a, f, i, j	0,00 €	0,00 €
Portionsmenge					
C)Vegetarisch	Hausgemachter Griesbrei mit Fruchtcoctail 724 kcal 3037 kJ 9,1 BE 15,9 g 24,3 g 109,3 g	Tortellini "Ricotta & Spinat" in Gorgonzolasauce mit einem gemischten Salat 1737,9 kcal 7255,2 kJ 19,2 BE 63,4 g 60,7 g 231 g	Reibekuchen mit Apfelmus 551,4 kcal 2311,5 kJ 5,4 BE 10,9 g 26,1 g 65,5 g		
Zusatzstoffe	a, f, g, j, m	1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l	1, 3, a, c, i, a3	0,00 €	0,00 €
Portionsmenge					
Dessert	Frisches Obst 52 kcal 219 kJ 1 BE 0,5 g 0,3 g 12,4 g	Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung 116,5 kcal 488,2 kJ 1,1 BE 6,1 g 3,2 g 15,6 g	Frisches Obst 52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g		
Zusatzstoffe	0,00 €	1, 3, 5, g	0,00 €	0,00 €	0,00 €
T)Glutenfreies	Gluten	Gluten	Gluten		
Zusatzstoffe	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, - 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. 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. Zutatensatz, - 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 !