

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026, 24. Kalenderwoche



| Datum | Montag 8.6.2026 | Dienstag 9.6.2026 | Mittwoch 10.6.2026 | Donnerstag 11.6.2026 | Freitag 12.6.2026 | | | | | |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|--------|------------------------|--------|------------------------------|--------|
| B)Menü 2 ohne Schweinefleisch | Hühnersuppe mit einem Brötchen 317,1 kcal 1327,2 kJ 2,7 BE 30,3 g 6,3 g 34,7 g | Rindfleischlasagne mit Krautsalat 943,5 kcal 3958,5 kJ 2,2 BE 26,1 g 79 g 30,1 g | Penne Rigate mit einer Thunfisch-Tomatensauce 17851,3 kcal 75615,9 kJ 284,7 BE 606,3 g 76,2 g 3603,6 g | Geflügelsalat mit Früchten dazu eine Laugenstange 802,1 kcal 3363 kJ 5,1 BE 50,9 g 38,5 g 62,8 g | Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce dazu Dampfkartoffel und Rote Beete 523,2 kcal 2185,6 kJ 3 BE 41,6 g 23,2 g 34,5 g | | | | | |
| Zusatzstoffe | 1, 4, a, c, i, j | 0,00 € | 1, 2, a, c, f, g, i, j, 10 | 0,00 € | 1, 4, a, d, j | 0,00 € | 1, 2, 3, 5, a, c, g, j | 0,00 € | 1, 3, 4, 5, a, c, g, i, j, l | 0,00 € |
| Portionsmenge | | | | | | | | | | |
| C)Vegetarisch | Blattspinat-Kartoffelauflauf 513,6 kcal 2138,6 kJ 1,6 BE 13,6 g 37,6 g 27,6 g | Gemüselasagne mit Krautsalat 897,1 kcal 3763,4 kJ 2,4 BE 17,3 g 76,5 g 32,2 g | Asiatische Frühlingsrolle mit würzigem Reis und einem Sweet Chili Dipp 434,7 kcal 1829,6 kJ 6,2 BE 12 g 9,6 g 74,3 g | Pikante Gemüse Reispfanne mit Kräuterdipp 752,4 kcal 3163,4 kJ 5,9 BE 37,6 g 35,2 g 70,3 g | Bauernsalat mit Schafskäse und Baguette 2641,5 kcal 11047,6 kJ 42,8 BE 86,4 g 22,8 g 513,1 g | | | | | |
| Zusatzstoffe | 1, 4, a, c, g, j | 0,00 € | 1, 2, a, c, f, g, j, 10 | 0,00 € | 1, 2, a, c, f | 0,00 € | 2, a, f, g, h | 0,00 € | 1, 3, a, c, g, l | 0,00 € |
| Portionsmenge | | | | | | | | | | |
| Dessert | Caramelpudding 373,8 kcal 1566,3 kJ 3,2 BE 9,9 g 20 g 38,5 g | Panna cotta 107,1 kcal 449,7 kJ 1,3 BE 2,3 g 5,2 g 12,8 g | Frisches Obst 95 kcal 398 kJ 1,8 BE 1,2 g 0,2 g 21,4 g | Selbstgemachter Kirschquark 114,8 kcal 481,8 kJ 1,2 BE 12,3 g 0,3 g 14,6 g | Frisches Obst 52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g | | | | | |
| Zusatzstoffe | g | 0,00 € | g | 0,00 € | g | 0,00 € | g | 0,00 € | g | 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)
Energie (Kilojoule)
Proteinheiten
Eiweiß (Protein)
Fett
Kohlenhydrate, resorbierbare

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, - 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. Molkenmilchpulver, - 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 Speiseplan die wir durch die Industrie erhalten, können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden!