

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

36.132.

Mendlinie	Datum	Montag 31.08.	Dienstag 01.09.	Mittwoch 02.09.	Donnerstag 03.09.	Freitag 04.09.
B) Menü 2 ohne Schweinefleisch		Nudeln "Toskanische Art" mit Geflügelbällchen in Tomatensauce 741,8 kcal 3104,7 kJ 7,4 BE 49,1 g 19,9 g 89,5 g	Putengulasch mit Champignons und Zwiebeln, Reis 447 kcal 1892,9 kJ 4,1 BE 39,5 g 9,9 g 48 g	Putenfleischkäse in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffeln 547 kcal 2275,1 kJ 4,6 BE 26 g 34,2 g 28,7 g	Wildlachswürfel in einer hellen Sauce mit Maccheroninudeln 643,2 kcal 2695,2 kJ 7,3 BE 28,2 g 19,4 g 88,1 g	Nudelsalat aus eigener Herstellung mit einer Geflügelbratwurst 865,9 kcal 3637,4 kJ 4,9 BE 44,1 g 49,1 g 61,2 g
Zusatzstoffe		1, 4, a, c, j	3, a, c, f, g, i, j	0,00 € 1, 2, 3, 4, 5, a, f, i, j	0,00 € 1, a, c, d, g, i, j	0,00 € 1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, j
Portionsmenge		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 508,6 kcal 2124,2 kJ 3,6 BE 16,2 g 29,4 g 44,3 g	Reibekuchen mit Apfelmus 551,4 kcal 2311,5 kJ 5,4 BE 10,9 g 28,1 g 65,5 g	Eiersalat aus eigener Herstellung mit einer Laugenstange 827,9 kcal 3463,6 kJ 4,4 BE 28,3 g 57 g 51,3 g	Vegetarische Paprikaschote in Tomatensauce mit Reis 271 kcal 1147 kJ 4,5 BE 7,3 g 2,2 g 54,2 g
Zusatzstoffe		a, f, g, i, m	0,00 € 1, 2, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l	0,00 € 1, 3, a, c, i, a3	0,00 € 1, 2, 3, 5, a, c, j	0,00 € 1, 4, a, c, f, g, h, i, j, k
Portionsmenge		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 0,3 g 3,2 g 15,6 g	Frisches Obst 52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g	Apfelmus 82,8 kcal 351,6 kJ 1,5 BE 0,2 g 0,1 g 19 g	Birnen/Meloneneisjoghurt aus eigener Herstellung 125,4 kcal 525,2 kJ 1,2 BE 0,2 g 0,1 g 16,9 g
Dessert		Frisches Obst	Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung	Frisches Obst	Apfelmus	Birnen/Meloneneisjoghurt aus eigener Herstellung
Zusatzstoffe		0,00 € 1, 3, 5, g	0,00 €	0,00 € 3	0,00 € 1, 5, g	0,00 €
Portionsmenge		0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
T) Glutenfreies		Gluten	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
Zusatzstoffe		0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €

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-technisch), 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, 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 Pflanzestärke, - 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. Hühnerfleisch, - enth. Mais, - unter Verwendung von Sahne, - enth. Molkenmilch, - mit Milchpulver, - enth. Pflanzenweiss, - 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.

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!

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 13.03.2026

37. KW

Mendlinie	Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
B) Menü 2 ohne Schweinefleisch		07.03.	08.03.	09.03.	10.03.	11.03.
		Geflügel Kräuterbällchen mit Reis und einer Knoblauchsauce	Rindfleisch Bolognese mit geriebenen Hartkäse, Nudeln und einem gemischten Salat	Gebratene Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce und Reis	Knusperbackfisch mit Kroketten und einem Gurkensalat in Sahnesauce	Hähnchenroulade mit Kartoffelpüree in Zwiebelsauce und Rosenkohl
Zusatzstoffe	1, 4, 6, a, c, g, j					
Portionsmenge		679,5 kcal 2855 kJ 4 BE 50,1 g 32,9 g 47,5 g	603,3 kcal 2537,2 kJ 3,5 BE 37,8 g 21,9 g 64,6 g	396,8 kcal 1671,3 kJ 4,6 BE 35,6 g 3,5 g 54,5 g	854,5 kcal 3591,7 kJ 2,6 BE 24,9 g 63,3 g 44,9 g	734,8 kcal 3060,1 kJ 3,6 BE 38,3 g 34,9 g 42,5 g
C) Vegetarisch		2 Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce	Gedämpfte Butterkartoffeln mit Kräuterdip und gemischtem Salat	Gemischter Salatteller mit einem Eier Topping und einem Brötchen	Omelette "Natur" mit Rahmspinat und Kartoffeln	Nudelauflauf in Tomatensauce Salatbeilage
Zusatzstoffe	1, a, c, g					
Portionsmenge		538,1 kcal 2270,2 kJ 4,4 BE 18,7 g 14,5 g 81,4 g	342,9 kcal 1431,4 kJ 3,5 BE 23,6 g 7,5 g 42,2 g	283,5 kcal 1185,6 kJ 2,6 BE 11,9 g 12,1 g 31,8 g	489,6 kcal 2044,9 kJ 2,6 BE 25,3 g 28,6 g 30,7 g	559,6 kcal 2334,5 kJ 1,5 BE 25,2 g 38,2 g 24,5 g
Dessert		Frisches Obst	Cornyriegel	Kirschquark aus eigener Herstellung	Pistazienpudding aus eigener Herstellung	Frisches Obst
Zusatzstoffe						
T) Glutenfreies						
Zusatzstoffe						

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 Schinken 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 Tafelstufen, - mit Alkohol, - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, - aus genteich. veränderten Lebensmitteln hergestellt, - gentechnisch verändert, m - enth. Lupinen, - mit erhöhtem Tauringehalt, - mit Stärke oder Pflanzenstärke, - mit Jodsalz, - Kann Aktivität und Aufmerksamkeitskraft 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. Korander, - enth. Karotte, - enth. Gemüse, - enth. Hühnerfleisch, - enth. Mais, - unter Verwendung von Sahne, - enth. Molkenmilch, - mit Milchpulver, - enth. Pflanzenweizen, - 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!