

Speiseplan Schulen

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026, 38. Kalenderwoche



Datum	Montag 14.9.2026		Dienstag 15.9.2026		Mittwoch 16.9.2026		Donnerstag 17.9.2026		Freitag 18.9.2026	
Menülinie										
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Rinderfrikadelle in Rahmsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	546,2 kcal 2273 kJ 3,4 BE 35 g 25 g 42,9 g	Hähnchen Cordon Bleu in Rahmsauce, Erbsen und Kroketten	749,1 kcal 3142,2 kJ 3,6 BE 47,1 g 33,4 g 63,2 g	Hähnchenbrustfilet in toskanischer Tomatensauce mit Gabelspaghetti	376,7 kcal 1587,5 kJ 3,7 BE 38,3 g 2,8 g 47,6 g	Heringsstipp mit Drillingen	541,4 kcal 2267,3 kJ 3 BE 35,1 g 28,1 g 36 g	Rindergulasch mit Paprika und Champignons und Spätzle	576,4 kcal 2414,3 kJ 3,8 BE 47,2 g 22,2 g 46,1 g
		1, 4, a, c, f, g, i, j		0,00 €		1, 2, 4, 6, a, f, g, i, j		0,00 €		1, 4, a, c, g, i, j
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	Griesbrei mit Fruchtcoctail	724 kcal 3037 kJ 9,1 BE 15,9 g 24,3 g 109,3 g	Vegetarisches Kartoffel- Paprikagulasch mit einem Brötchen	304,5 kcal 1274,6 kJ 4,9 BE 11,2 g 1,5 g 59,2 g	Gabelspaghetti in Tomatensauce mit einem gemischten Salat	494,6 kcal 2091,7 kJ 7,1 BE 16,6 g 6,2 g 90,9 g	Vegetarische Bolognesesauce mit Nudeln	642,7 kcal 2691,9 kJ 7,8 BE 33,3 g 13,7 g 94,5 g	Couscoussalat mit Kartoffeltaschen und einem Kräuterdipp	309,1 kcal 1290,6 kJ 3,3 BE 15,2 g 9,5 g 38,1 g
		a, f, g, j, m		0,00 €		a, i		0,00 €		1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, j, l
Portionsmenge										
Dessert	Cornyriegel		Fruchtojoghurt aus eigener Herstellung	115,5 kcal 483,9 kJ 1,1 BE 6,1 g 3,2 g 15,4 g	Frisches Obst	53,2 kcal 224 kJ 1 BE 0,8 g 0,3 g 11,6 g	Erdbeerpudding aus eigener Herstellung	138,4 kcal 582,5 kJ 2 BE 3,3 g 3,5 g 23,1 g	Frisches Obst	52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g
		0,00 €		g		0,00 €		0,00 €		1, g
T)Glutenfreies	Gluten		Gluten		Gluten		Gluten		Gluten	
		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 - geschwärtzt, 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, - 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 Speisenplan die wir durch die Industrie erhalten, können Spuren von Allergenen Zutaten in all unseren Speisen nicht ausgeschlossen werden!