Speiseplan Schulen

wfaa Düsseldorf
Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH

Speiseplan vom 02.11.2026 bis 08.11.2026, 45. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 2.11.2026		Dienstag 3.11.2026		Mittwoch 4.11.2026		Donnerstag 5.11.2026		Freitag 6.11.2026	
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	Geflügel Kräuterbällchen mit Reis und einer Rahmsauce	718,6 kcal 3016,8 kJ 4,1 BE 51,9 g 34,5 g 49,7 g	Rindfleisch Bolognese mit geriebenen Hartkäse, Nudeln und einem gemischten Salat	602,5 kcal 2523,6 kJ 5,3 BE 37,5 g 21 g 64,5 g	Gebratene Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce und Reis	396,8 kcal 1671,3 kJ 4,6 BE 35,6 g 3,5 g 54,5 g	Knusperbackfisch mit Kartoffeln und einem Gurkensalat in Sahnesauce	811 kcal 3406,2 kJ 2,5 BE 22,7 g 55,5 g 51,8 g	Hähnchenroulade mit Kartoffelpüree in Zwiebelsauce und Rosenkohl	734,8 kcal 3060,1 kJ 3,6 BE 38,3 g 44,6 g 42,5 g
Zusatzstoffe	1, 4, 6, a, c, f, g, i, j	**0,00 €**	1, 2, 3, 4, a, c, f, g, i, j, l	**0,00 €**	a, c, f, g, i, j	**0,00 €**	1, 2, 3, 5, a, c, d, g, j, l	**0,00 €**	1, 4, a, g, h, i, j	**0,00 €**
Portionsmenge										
C)Vegetarisch	2 Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce	538,1 kcal 2270,2 kJ 4,4 BE 16,7 g 14,6 g 81,4 g	Gedämpfte Butterkartoffeln mit Kräuterdip und gemischten Salat	342,9 kcal 1431,4 kJ 3,5 BE 23,6 g 7,5 g 42,2 g	Gemischter Salatteller mit Eier Topping und einem Brötchen	318,4 kcal 1332 kJ 3 BE 13,8 g 12,7 g 36,6 g	Omelette "Natur" mit Rahmspinat und Kartoffeln	492 kcal 2059,2 kJ 2,6 BE 25,4 g 28,6 g 31,4 g	Gefüllte Tortellini in Tomatensauce mit einem gemischten Salat	457,6 kcal 1915 kJ 5,3 BE 15,6 g 15 g 64,1 g
Zusatzstoffe	1, a, c, g	**0,00 €**	1, 3, g, j, l	**0,00 €**	1, 2, 3, 5, a, c, g, j, l	**0,00 €**	1, 4, a, c, g, j	**0,00 €**	1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, j	**0,00 €**
Portionsmenge										
Dessert	Frisches Obst	52 kcal 217 kJ 1 BE 0,3 g 0,4 g 11,4 g	Cornyriegel	219,5 kcal 922,5 kJ 1,8 BE 3,1 g 8,3 g 32,4 g	Kirschquark aus eigener Herstellung	97,7 kcal 409,9 kJ 0,8 BE 10,9 g 1,3 g 9,9 g	Pistazienpudding aus eigener Herstellung	138,4 kcal 582,4 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
Zusatzstoffe		**0,00 €**	a, e, g, a2, a3	**0,00 €**	g	**0,00 €**	1, g, h, a8	**0,00 €**		**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
Broteinheiten	BE
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

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!

Komponenten vom Speiseplan können auf Grund höherer Gewalt abweichen !

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 - coffeinhaltig, - 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. Molkeneiweiß, - 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.