Speiseplan Schulen

wfaa Düsseldorf
Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH

Speiseplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026, 46. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 9.11.2026		Dienstag 10.11.2026		Mittwoch 11.11.2026		Donnerstag 12.11.2026		Freitag 13.11.2026	
B)Menü 2 ohne Schweinefleisch	**Rinderfrikadelle mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln**	518,8 kcal 2170,3 kJ 3,8 BE 36 g 20,2 g 46,2 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
Zusatzstoffe	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	**0,00 €**	3, c, d, g, i, j	**0,00 €**	a, c, f, i, j	**0,00 €**
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 Falafellbällchen und einem Kräuerdipp**	366,2 kcal 1528,9 kJ 1,6 BE 17,4 g 17,8 g 30,1 g
Zusatzstoffe	a, f, g, j, m	**0,00 €**	a, i	**0,00 €**	1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, j, l	**0,00 €**	1, 2, 4, a, c, f, h, i, j	**0,00 €**	1, a, g, k	**0,00 €**
Portionsmenge										
Dessert	**Cornyriegel**		**Fruchtjoghurt 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
Zusatzstoffe		**0,00 €**	g	**0,00 €**		**0,00 €**	1, g	**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.