



Schule:

Speisenplan



Mittagessen für Schulen und Kindergärten

R5

ab KW 11

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
11	10.03.2025	11.03.2025	12.03.2025	13.03.2025	14.03.2025
Menü 1	Chili con Carne , ^(R,11,i,*) , dazu Fladenbrot und Salatgurke ^(a,f,k)	Gyros-Spätzle Pfanne in Rahm ^(P,a,g,i,*) und Blattsalat und Dressing ^(g,2,11)	Gebratener Hähnchenschlegel mit Geflügelsoße ^(a,i,*) , dazu Kartoffelpüree ^(g) und Gurkensalat ^(g,i,l,2,11)	1 Fischfrikadelle ^(a,d,i,g) mit Burger Bun ^(a,) dazu Sc. Remoulade ^(3,c,j,) , Salatblatt , Tomatenscheiben und Kartoffelecken	Putenbraten ⁽ⁱ⁾ mit Soße ^(a,g,i,p) dazu Spätzle ^(a,c) und Karottengemüse
Menge					
Menü Vegetarisch	2 Kartoffeltaschen mit Tomaten Mozzarellafüllung ^(a,g) dazu Yoghurt Dip ^(g) und Salatgarnitur	Kartoffelgnocchis ^(4,a,c,8) mit Basilikumkäsesoße ^(a,g,i) dazu Blattsalat mit Dressing ^(3,c,g,i,j)	2(1) Apfelstrudel ^(a,g) mit Vanillesoße ^(g,*)	Vollkorn Spaghetti ^(a,*) mit Erbesen-Karottensoße ^(a,i,g*) , dazu geriebener Käse ^(g)	Vegane Canelloti mit Gemüsefüllung ^(a,i) auf Tomatenragout
Menge					
Dessert	Naturjoghurt ^(g) mit Früchte-Müsli ^(a,*)	Frisches Obst	Frucht Quark ^(g)	Vanillepudding ^(1,a)	Frisches Obst
Menge					

Legende:

Fleischbestandteil:		Zubereitungsform:	
P) enthält Geflügelfleisch	R) enthält Rindfleisch	S) enthält Schweinefleisch	V) Ursprung vegan
Zusatzstoffe:			
1) mit Farbstoff/en	4) mit Geschmacksverstärker/n	7) mit Phosphat	10) chininhaltig
2) mit Konservierungsstoff/en	5) mit Schwefeldioxid	8) mit Milcheiweiß	11) mit Süßungsmittel
3) mit Antioxidationsmittel	6) mit Schwärzungsmittel	9) koffeinhaltig	12) enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene:			
a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	e) Erdnüsse und Ernuerzeugnisse	i) Sellerie und Selleierzeugnisse	k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	f) Soja und Sojaerzeugnisse	j) Senf und Senferzeugnisse	l) Schwefeldioxid und Sulfide
c) Eier und Eierzeugnisse	g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)		m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
d) Fisch und Fischerzeugnisse	h) Schalenfrüchte, d.h. Mandel Haselnuss, Walnuss Cashewnuss, Pecannuss,Paranuss,Pistazien,		n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
*) Kreuzkontaminationen mit a,c,e,g,h,i, können bei der Herstellung dieser Produkte nicht ausgeschlossen werden			