



Schule:

Speisenplan



Mittagessen für Schulen und Kindergärten

R3

ab KW 14

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
14	31.03.2025	01.04.2025	02.04.2025	03.04.2025	04.04.2025
Menü 1	1 Paar heiße Puten Wienerle ^(P,2,3,7) mit Brötchen und Ketchup ^(3,5,i) dazu Blattsalat mit Dressing ^(3,c,g,i,j)	Lasagne Al Forno vom Rind ^(3,a,c,g,i,12) dazu Tomatensoße ^(3,8,i) und Blattsalat mit Dressing ^(3,c,g,i,j)	Puten Cordon Bleu ^(a,c,g,) mit Kartoffelweddges ^(3,g,*) Zitrone, Ketchup ^(3,5,i)	Geback. Fischfilet ^(a,g,i) Tomatensoße ^(3,8,j) dazu Gemüsereis ^(1,4,i,j)	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße ^(a,g,i) , dazu Kräutereis und Karottensalat ^(2,11)
Menge					
Menü Vegetarisch	Schwäbische Käsespätzle ^(a,c,g) dazu Blattsalat mit Dressing ^(3,c,g,i,j)	Kaiserschmarr'n ^(a,c,g) mit Apfelmus ^(1,3)	Gemüse-Nudeln überbacken ^(a,g) dazu Hellesoße ^(a,g,i*)	Spaghetti an Tomaten-Kräutersoße mit Erbsen und Karotten ^(a,g,i,*) , dazu Parmesankäse ^(g) ,	Kirschenmichel ^(a,c,g,f,2,11) mit Vanillesoße
Menge					
Dessert	Vanilliepudding ^(g)	Frisches Obst	Fruchtjoghurt ^(g)	Frisches Obst	Fruchtquark ^(g)
Menge					

Legende:

Fleischbestandteil:			Stückzahlangaben in Klammern für Kindergärten	
P) enthält Geflügelfleisch	R) enthält Rindfleisch	S) enthält Schweinefleisch	Zubereitungsform:	
Zusatzstoffe:			V) Ursprung vegan	
1) mit Farbstoff/en	4) mit Geschmacksverstärker/n	7) mit Phosphat	10) chininhaltig	13) gewachst
2) mit Konservierungsstoff/en	5) mit Schwefeldioxid	8) mit Milcheiweiß	11) mit Süßungsmittel	14) mit Taurin
3) mit Antioxidationsmittel	6) mit Schwärzungsmittel	9) koffeinhaltig	12) enthält eine Phenylalaninquelle	
Allergene:				
a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	e) Erdnüsse und Ernusserzeugnisse	i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	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	
*) Kreuzkontaminationen mit a,c,e,g,h,i, können bei der Herstellung dieser Produkte nicht ausgeschlossen werden				