



Schule:

# Speisenplan



R4

ab KW 10/25

## Mittagessen für Schulen und Kindergärten

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
15	7.4.2025	8.4.2025	9.4.2025	10.4.2025	11.4.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Rinderragout mit Gemüse</b> (R,i,a,i*) <b>dazu Nudeln</b> <sup>(a)</sup>	<b>Pizza mit Tomaten, Käse</b> und <b>Geflügelschinken</b> (a,c,g,i8,3) <b>dazu Salatgurke</b>	<b>2 fränkische</b> <b>Bratwürste</b> <sup>(S,7)</sup> <b>dazu Ketchup</b> <sup>(3,5,i)</sup> und <b>Kartoffelsalat</b> <sup>(3,g,*)</sup>	<b>Spagetti</b> <sup>(a,*)</sup> mit <b>Rinderhackfleisch-Bolognese</b> (R,3,a,g,i,*) <b>Blattsalat mit</b> <b>Dressing</b> <sup>(3,c,g,i,j)</sup>	<b>1 Paar heiße</b> <b>Puten Wienerle</b> <sup>(P,2,3,7)</sup> mit <b>Roggenbrötchen</b> <sup>a,g</sup> , <b>Ketchup</b> <sup>(3,5,i)</sup> und <b>Karottensalat</b>
Menge					
<b>Menü Vegetarisch</b>	<b>Country Potatos</b> <sup>(7,a,)</sup> (Kartoffelsspalten) mit <b>Sourcremedip</b> <sup>(g,i,j,*)</sup> (Sauerrahm) <b>dazu Blattsalat und</b> <b>Dressing</b>	<b>5 Röstinchen</b> <sup>(a,c,g)</sup> mit <b>Apfelmus</b> <sup>(11)</sup>	<b>Spaghetti</b> <sup>(a,*)</sup> mit <b>Gemüse-Bolognese</b> <sup>(3,a,g,i,*)</sup> , <b>dazu</b> <b>Salatgurke</b>	<b>Kartoffelauflauf</b> <sup>(a,f,g,ic,8,)</sup> mit <b>Brokkoli und Käsesoße</b> <sup>(a,g,i*)</sup>	<b>Tortellini- Auflauf mit Gemüse</b> (a,c,g,i,8,*)
Menge					
<b>Dessert</b>	<b>Grießpudding</b> <sup>(a,g)</sup>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>(g)</sup>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Fruchtquark</b> <sup>(g)</sup>
Menge					

### Legende:

<b>Fleischbestandteil:</b> P) enthält Geflügelfleisch	R) enthält Rindfleisch	S) enthält Schweinefleisch	<b>Zubereitungsform:</b> V) Ursprung vegan
<b>Zusatzstoffe:</b> 1) mit Farbstoff/en 2) mit Konservierungsstoff/en 3) mit Antioxidationsmittel	4) mit Geschmacksverstärker/n 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel	7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig	10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin
<b>Allergene:</b> a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse	e) Erdnüsse und Ernusserzeugnisse f) Soja und Sojaerzeugnisse g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) h) Schalenfrüchte, d.h. Mandel Haselnuss, Walnuss Cashewnuss, Pecannuss,Paranuss,Pistazien,	i) Sellerie und Selleierzeugnisse j) Senf und Senferzeugnisse	k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfide m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
*) Kreuzkontaminationen mit a,c,e,g,h,i, können bei der Herstellung dieser Produkte nicht ausgeschlossen werden			