



Schule:

Speisenplan



R5

Mittagessen für Schulen und Kindergärten

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
19	04.05.2026	05.05.2026	06.05.2026	07.05.2026	08.05.2026
Menü 1	Chili con Carne, ^(R,11,i,*) , dazu Fladenbrot ^(a,f,k) und Kohlrabisticks	Pastapfanne mit Geflügel und Gemüse Blattsalat und Dressing ^(g,2,11)	2 gebratene Hähnchenunterkeulen an Geflügelsoße ^(a,i,*) , dazu Reis 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 Kräutereis und Karottengemüse
Menge					
Menü Vegetarisch	Gemüsefrikadelle ^(a,f) an Paprikasoße und Reis ^(i,3) dazu Kohlrabisticks	Kartoffelgnocchis ^(4,a,c,8) mit Tomatensoße ^(a,g,i) dazu Blattsalat mit Dressing ^(3,c,g,i,j)	Mandel-Grießbrei ^(a,c,h,g,8) Erdbeersoße	Vollkorn Spaghetti ^(a,*) mit Erbsen-Karottensoße ^(a,i,g*) , dazu geriebener Käse ^(g)	Vegane Canelloti mit Gemüsefüllung ^(a,i) auf Tomatenragout ^(i,3)
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	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 Selleieerzeugnisse	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 (einschlislich 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				