

SPEISEPLAN GRUNDSCHULE



Monat: Oktober 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1.10.25 bis 3.10.25	I			Reissuppe mit Eierstich Gemüse- und Reiseinlage, dazu Brötchen und Obstsalat a1,C,F,G,I	Gehacktesoße vom Schwein, dazu Spagetti und Obst a1,F,G,I	
	II			Bratwurst (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, dazu Senf/Ketchup a1,F,G,I,J,4	Vegane Hackbällchen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto, Obst a1,F,I,G	
6.10.25 bis 10.10.25	I	Frischer Möhreintopf mit Petersilie, Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Bröt. u. Joghurt a1,G,F	Brokkoli in Käsesahnesoße, Kartoffeln, dazu Obstsalat a1,F,I,C	Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus a1,G	1 gekochtes Ei mit Petersiliensoße, Salzkartoffeln Rote-Beete-Salat a1,F,G,I,10	Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße, Salz- kartoffeln, Karottensalat a1,F,G,I,J
	II	Hühnerfrikassee mit holländ. Soße, Karotten, Mais, Erbsen, Naturreis, Joghurt a1,G,F,I	Deftiger Wurstgulasch (Schwein) mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I	Schweineschnitzel mit Soße, Salzkartoffeln, dazu Kompott a1,C,F,G,I,10	Frikadelle (Schwein) mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,I,J	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, Leipziger Allerlei u. Salzkartoffeln a1,F,G,I
13.10.25 bis 17.10.25	I	Vors. Blumenkohlcremesuppe 2 gefüllte Hefeklöße mit Vanillesoße, Pudding a1,G,C,I	Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, dazu Obst a1,F,G	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Chinakohl, Saure-Sahne-Dressing a1,G,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Pfersichwürfel a1,G	3 Fischstäbchen Senfsoße und Naturreis, dazu Karottensalat a1,F,I
	II	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch Karotten, Sellerie, Erbsen Lauch, Vollkornbr., Pudding a1,F,G,I	Bolognese-Fleisch-Soße (Schwein) mit Spaghetti und Parmesankäse, Obst a1,F,G,I	Thüringer Bratwurst (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J	2 Königsberger Klopse (Schwein) Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst F,I,J,G,10	Gebratener Fleischkäse (Schwein) Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
20.10.25 bis 24.10.25	I	Panierter Fetakäse Tomatensoße, dazu Naturreis, Gurkensalat, Quarkspeise a1,F,I,G	Vorsuppe (Nudelsuppe) 2 Hefeklöße mit heißen Birmenwürfeln a1,F,I,C	Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-Tomatensoße, mit Käse überbacken, dazu Reis, Obst	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße, Kartoffeln, dazu Obstsalat a1,I,F,C	1 Fischburger mit Zitronenbuttersoße, Kartoffeln, Möhrensalat a1,F,G,I
	II	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener (Schwein), Lauch, Sellerie Vollkornbrot, Quarkspeise a1,F,I,G	Schweinsteak Paprikasoße, Reis, dazu Partysalat a1,F,I	Putenschnitzel natur mit Soße, Pariser Karotten und Salzkartoffeln a1,C,F,G	Jagdwurstwürfel (Schwein) in Tomatensoße, dazu Butternudeln, Gurkensalat, a1,G,I,J,4	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Sommergemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
27.10.25 bis 30.10.25	I	Reiseintopf mit Eierstich Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Roggenbrötchen, Pudding a1,C,G	Pikantes Eierragout mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln a1,C,F,I,J	Griesflammerie mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichwürfel a1,J,G	Vegane Hackbällchen mit einem Paprika-Tomaten-Sugo, dazu Risotto, Obst a1,F,I,G	
	II	Hähnchen-Nuggets mit Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln, Pudding a1,C,I,G,J	Thüringer Bratwurst (Schwein) mit Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln a1,G,I,F	Putenbrust Natur mit Rahmsauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J,10	Schweineschnitzel paniert mit Soße, Salzkartoffeln, Rohkostsalat a1,F,G,J,C,I	

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Geschmacksverstärker
- 4) mit Phosphat

- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Antioxidationsmitteln
- 7) gewachst
- 8) kann Gräten enthalten

- 9) mit Nitritpökelsalz
- 10) gebunden mit Johanniskernmehl
oder Guarkernmehl

Allergene:

A= Gluten
a1= Weizen
a2= Roggen
a3= Gerste
a4= Hafer

B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja

G= lactose
h1= Mandeln
h2= Haselnüsse
h3= Wallnüsse
h4= Kaschunüsse

h5= Pecannüsse
h6= Paranüsse
h7= Pistazien
h8= Macadamia
I= Sellerie

J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren von Allergenen
enthalten

Hotline für Zu- und Abbestellungen : Tel. 03621 / 5144612 o. 613 Fax 03621/ 5144629