

SPEISEPLAN GRUNDSCHULE

Glutenfrei



Monat: Dezember 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.12. bis 05.12.	I			Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus a1,G	1 gekochtes Ei mit Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Rote-Beete-Salat a1,F,G,I,10	
	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			Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, Leipziger Allerlei u. Salzkartoffeln a1,F,G,I
08.12. bis 12.12.	I		Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, dazu Obst a1,F,G			
	II	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch Karotten, Sellerie, Erbsen Lauch, Vollkornbr., Pudding 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
15.12. bis 19.12.	I			Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-Tomatensoße, mit Käse überbacken, dazu Reis, Obst	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße, Kartoffeln, dazu Obstsalat a1,I,F,C	
	II	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener (Schwein), Lauch, Sellerie Vollkornbrot, Quarkspeise a1,F,I,G	Hähnchenbruststreifen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Obst a1,F,I,J,G			Hähnchenbrustfilet mit Soße, Sommergemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
22.12. bis 23.12.	I	Reiseintopf mit Eierstich Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Roggenbrötchen, Pudding a1,C,G				
	II		Thüringer Bratwurst (Schwein) mit Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln a1,G,I,F			
29.12. bis 30.12.	I					
	II	Frikassee vom Huhn in holländ. Soße, mit Gemüsereis, Fruchtjoghurt a1,F,I	Italienisches Tomatenfleisch Schweinefl. mit Tomatenwü., dazu Spiralen, Eisbergs., Dress.			

- 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= Walnüsse
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