

SPEISEPLAN GRUNDSCHULE

Monat: November 2025

Glutenfrei



Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.11. bis 07.11.	I				Bratkoli-Kohlragigemüse mit Rahmsoupe, dazu Kartoffeln, Obst F,C,G,I	Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus e
	II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Vollkornbrot, dazu Quarkspese c,g,i,j	Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße, Schwarzwurzel- gemüse, Salzkartoffeln c,g,i,j	Gulasch vom Schwein und Rind mit Butternudeln, Rohkostsalat F,G,I		
10.11. bis 14.11.	I					
	II	Linseintopf g,i,j mit Suppengrün und Kartoffeln, 1 Wiener (Schwein), Brot u. Jogh.	Hähnchenbrust natur mit Soße, Schwarzwurzel, dazu Kartoffeln c,g,i,j	Schweinegulasch mit Rahmsoupe, dazu Spiralen und Wachsbrechbohnsensalat	Bratklops (Schwein) mit Soße und Bratkoli, dazu Salzkartoffeln F,G,I,J,10 Rührei	Seelachs paniert mit Sentsoupe, Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat c,F,G,I,J
17.11. bis 21.11.	I				mit Rahmspinat und Kartoffeln, dazu Obst I,F,C,G,J	
	II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Sellerie, Lauch Roggenbrötchen, Pudding c,e	Zucchinipfanne F,I Rindergehacktes, Zucchini, Tomatensoße, Nudeln, Obst	2 Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsoße, Kartoffeln, Rote-Beete-Salat c,F,G,I,10,5		Putenbraten mit Erbsengemüse, Soße und Kartoffeln F,G,I,J
24.11. bis 28.11.	I					Gedünsteter Seelachs in Dillsoupe, dazu Salzkartoffeln, mit Gurkensalat g,10,F,G,I,J
	II	Erbseneintopf mit Kasselerfleisch Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel- würfel, Vollkornbr., Quarksp. F,I,9	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoupe, dazu Rotkohl, Kartoffeln F,I	5) mit Süßungsmittel 6) mit Antioxidationsmitteln 7) gewachst 8) kann Gräten enthalten	Paprikarahmschnitzel natur mit Paprikarahmsoupe, dazu Salz- kartoffeln, Farmersalat c,F,G,I	9) mit Nitritpökelsalz 10) gebunden mit Johanniskenmmehl oder Quarkkernmehl

- 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 Johanniskenmmehl

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= Kaschnüsse
- 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