

SPEISEPLAN GRUNDSCHULE

Monat: November 2025

Lactosefrei



Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.11. bis 07.11.	I				Brokkoli-Kohlrabigemüse mit Rahmsauce, dazu Kartoffeln, Obst a1,F,C,G,I	Seelachs natur mit Dillsoße, Salzkartoffeln, Karottensalat a1,F,G,I,J,C
	II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Vollkornbrot, dazu Obst a1,C,G,I,J	Hähnchenbrust paniert mit Geflügelsauce, Schwarzwurzel- gemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Gulasch vom Schwein und Rind mit Butternudeln, Rohkostsalat a1,F,G,I		Tortellini a1,F,G,I mit Käse und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce und Obst
10.11. bis 14.11.	I					
	II	Linseintopf a1,G,I,J mit Suppengrün und Kartoffeln, 1 Wiener (Schwein), Brot u. Obst	Hähnchenbrust natur mit Soße, Schwarzwurzel, dazu Kartoffeln a1,C,G,I,J	Schweinegulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralen und Wachsbrechbohnen Salat	Bratklops (Schwein) mit Soße und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln a1,F,G,I,J,10	1 Fischburger a1,C,F,G,I mit Petersiliensauce, Kartoffelpüree u. Bohnensalat
17.11. bis 21.11.	I					
	II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Sellerie, Lauch Roggenbrötchen, Obst a1,C,G	Zucchinipfanne a1,F,I Rindergeschmack, Zucchini, Tomatensauce, Nudeln, Obst	2 Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsauce, Kartoffeln, Rote-Beete-Salat a1,C,F,G,I,10,5	Rahmschnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln, und Gurkensalat, a1,F,G,I	
24.11. bis 28.11.	I					
	II	Erbseintopf mit Kasselerfleisch Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel- würfel, Vollkornbr., Obst. a1,F,I,9	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Rotkohl, Kartoffeln a1,F,I	Bratwurst (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, dazu Senf/Ketchup a1,F,G,I,J,4	Vegane Hackbällchen mit einer Spinatkäsesauce, dazu Risotto, Obst a1,F,I,G	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln, mit Gurkensalat 5,10,a1,F,G,I,J

- 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 Johanniskeimmeal
oder Quarkkeimmeal

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