## SPEISEPLAN GRUNDSCHULE Glutenfrei



Monat: Oktober 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
				Reissuppe mit Eierstich		
	ı			Gemüse- und Reiseinlage, dazu		
1.10.25				Brötchen und Obstsalat a1,C,F,G,I		
bis					Gehacktessoße	
3.10.25	II				vom Schwein,dazu Spagetti und	
					Obst a1,F,G,I	
				Vanillereisbrei	1 gekochtes Ei	
6.10.25	1			mit Zucker und Zimt,	mit Petersiliensoße, Salzkartoffeln,	
bis				dazu Apfelmus a1,G	Rote-Beete-Salat a1,F,G,I,10	
10.10.25		Hühnerfrikassee	Deftiger Wurstgulasch (Schwein)			Hähnchenbrustfilet
	11	mit holländ. Soße, Karotten, Mais,	mit Butternudeln, dazu			mit Geflügelsoße, Leipziger
		Erbsen, Naturreis, Joghurt a1,G,F,I	Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I			Allerlei u. Salzkartoffeln a1,F,G,I
			Eieromelett auf Rahmspinat			
13.10.25	1		mit Salzkartoffeln,			
bis			dazu Obst a1,F,G			
17.10.25		Nudeleintopf mit Hühnerfleisch		Thüringer Bratwurst (Schwein)	2 Königsberger Klopse (Schwein)	Gebratener Fleischkäse
	11	Karotten, Sellerie, Erbsen		auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Möhren-Kohlrabi-Gemüse und	(Schwein) Soße, Mischgemüse,
		Lauch, Vollkornbr., Pudding a1,F,G,I		und Senf a1,F,G,I,J	Kartoffeln, dazu Obst F,I,J,G,10	Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
				Tomaten-Zucchini-Gemüse	Brokkoli	
20.10.25	1			in Kräuter-Tomatensoße, mit Käse	mit Käse-Sahnesoße, Kartoffeln,	
bis				überbacken, dazu Reis, Obst	dazu Obstsalat a1,I,F,C	
24.10.25		Thüringer Kartoffelsuppe	Schweinesteak			Hähnchenbrustfilet
	II	1 Wiener (Schwein), Lauch, Sellerie	Paprikasoße, Reis,			mit Soße, Sommergemüse,
		Vollkornbrot, Quarkspeise a1,F,I,G	dazu Partysalat a1,F,I			Salzkartoffeln a1,c,F,G,I,J
		Reiseintopf mit Eierstich				
27.10.25	1	Karotten, Erbsen, Kohlrabi,				
bis		Roggenbrötchen, Pudding a1,c,G				
30.10.25	_		Thüringer Bratwurst (Schwein)	Putenbrust Natur	Schweineschnitzel natur	
	11		mit Soße,Mischgemüse,	mit Rahmsoße,Blumenkohl,	mit Soße,Salzkartoffeln,	
			Salzkartoffeln a1,G,I,F	Salzkartoffeln, Obst a1, c, F, G, I, J, 10	Rohkostsalat a1,F,G,J,C,I	
	1)	mit Farbstoff	-	5) mit Süßungsmittel		9) mit Nitritpökelsalz
	,	mit Konservierungsstoff		6) mit Antioxitationsmitteln		10) gebunden mit Johanniskernmehl
		mit Geschmacksverstärker		7) gewachst		oder Guarkernmehl

4) mit Phosphat

8) kann Gräten enthalten

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