

# SPEISEPLAN GRUNDSCHULE

## Glutenfrei



Monat: Juni 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.06. bis 06.06.	I				<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Obst a1,c,F,G,I,J	
	II	<b>Nudeleintopf mit Rindfleisch</b> Karotte, Erbsen, Sellerie, Lauch Roggenbrötchen, Pudding a1,c,G	<b>Zucchinipfanne</b> a1,F,I Rindergehacktes, Zucchini, Tomatensoße, Nudeln, Obst	<b>2 Königsberger Klopse (Schwein)</b> mit Kapernsoße, Kartoffeln Rote-Beete-Salat a1,c,F,G,I,10,5		<b>Putenbraten</b> mit Erbsengemüse, Soße und Kartoffelpüree a1,F,G,I,J
10.06. bis 13.06.	I					<b>Kräuterquark</b> dazu Salzkartoffeln, dazu Obst G,I,J
	II		<b>Erseneintopf mit Kasselerfleisch</b> Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel- würfel, Vollkornbr. Quarkspeise a1,I,F,5	<b>Frikadelle</b> mit Soße, Rotkohl, Kartoffelpüree a1,F,I,J,C	<b>Paprikarahmschnitzel natur</b> mit Paprikarahmsauce, Salzkartoffeln, dazu Farmersalat a1,c,F,G,I	
16.06. bis 20.06.	I		<b>Brokkoli</b> in Käsesahnesoße, Kartoffeln dazu Obstsalat a1,I,F,C	<b>Vanillereisbrei</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus a1,G		
	II	<b>Hühnerfrikassee</b> mit hollä. Soße, Karotten, Mais, Erbsen, Naturreis, Joghurt a1,F,G,I			<b>Frikadelle</b> mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln a1,c,F,I,J	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1,F,G,I
23.06. bis 27.06.	I		<b>Eieromlett auf Rahmspinat</b> mit Salzkartoffeln, Obst a1,F,G			
	II	<b>Nudeleintopf mit Hühnerfleisch</b> Karotte, Sellerie, Erbsen, Lauch, Vollkornbrot, Pudding a1,F,G,I		<b>Thüringer Bratwurst (Schwein)</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf a1,F,G,I,J	<b>2 Königsberger Klopse (Schwein)</b> Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln, dazu Obst F,I,J,G,10	<b>Gebratener Fleischkäse</b> (Schwein), Soße, Mischgem., Salzkartoffeln a1,c,F,G,I,J
30.06.	I					
	II	<b>Thüringer Kartoffelsuppe</b> 1 Wiener, Lauch, Kartoffeln, Sellerie Vollkornbrot, Joghurt a1, F, I, G				

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

- 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  
l= 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