

SPEISEPLAN REGELSCHULE



Monat: Juni 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.06. bis 06.06.	I	Gemüsefrikadelle mit Rahmsoße, Petersilienkartoffeln Pudding a1,C,F,G,I,J,6	1 Backfischhappen Senf-Kräuter-Soße, Kartoffeln dazu Krautsalat a1,C,F,G,I,3	Vorsuppe (Tomatensuppe) 2 Hefeklöße mit heißen Pflaumen a1,C,G	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Obst a1,C,F,G,I,J	Fischbruger Petersiliensoße, Kartoffel- püree u. Bohnensalat a1,C,F,G,I
	II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotte, Erbsen, Sellerie, Lauch Roggenbrötchen, Pudding a1,C,G	Zucchiniplanne a1,F,I Rindergehacktes, Zucchini, Tomatensoße, Nudeln, Obst	2 Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsoße, Kartoffeln Rote-Beete-Salat a1,C,F,G,I,10,5	Rahmschnitzel mit Rahmsoße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat a1,F,G,I	Putenbraten mit Erbsengemüse, Soße und Kartoffelpüree a1,F,G,I,J
10.06. bis 13.06.	I		Vegetarische Bolognese mit Spaghetti und Quarkspeise C,G,F,I	Vegane Hackbällchen mit Kichererbsen-Kürbiscurry, dazu Reis a1,G,I,J	Spätzle/Gemüsepfanne mit Rahmsoße, dazu Obst a1,C,F,G,I	Kräuterquark dazu Salzkartoffeln, dazu Obst G,I,J
	II		Erbseintopf mit Kasselerfleisch Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel- würfel, Vollkornbr. Quarkspeise a1,I,F,5	Frikadelle mit Soße, Rotkohl, Kartoffelpüree a1,F,I,J,C	Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsoße, Salzkartoffeln, dazu Farmersalat a1,C,F,G,I	Gedünsteter Seelachs in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5,10,a1,F,G,I,J
16.06. bis 20.06.	I	Frischer Möhreintopf mit Petersilie, Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Brötchen u. Joghurt a1,G,F	Brokkoli in Käsesahnesoße, Kartoffeln dazu Obstsalat a1,I,F,C	Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus a1,G	1 gekochtes Ei mit Petersiliensoße, Salzkartoffeln Rote-Beete-Salat a1,F,G,I,10	Seelachsfilet paniert Petersiliensoße, Salzkartoffeln Karottensalat a1,F,G,I,J
	II	Hühnerfrikassee mit hollä. Soße, Karotten, Mais, Erbsen, Naturreis, Joghurt a1,F,G,I	Deftiger Wurstgulasch mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1,G,F,I	Schweineschnitzel mit Soße, Salzkartoffeln dazu Kompott a1,C,F,G,I,10	Frikadelle mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln a1,C,F,I,J	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1,F,G,I
23.06. bis 27.06.	I	Vors. Blumenkohlcremesuppe 2 gefüllte Hefeklöße mit Vanillesoße, Pudding a1,G,C,I	Eieromlett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, Obst a1,F,G	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Chinakohl, Saure-Sahne-Dressing a1,G,I,J	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Pflirsichwürfel a1,G	3 Fischstäbchen Senfsoße und Naturreis, dazu Karottensalat a1,F,I
	II	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch Karotte, Sellerie, Erbsen, Lauch, Vollkornbrot, Pudding a1,F,G,I	Bolognese-Fleisch-Soße (Schwein) mit Spaghetti und Parmesankäse, Obst 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	Gebatener Fleischkäse (Schwein), Soße, Mischgem., Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
30.06.	I	Panierter Fetakäse Tomatensoße, dazu Naturreis, Gurkensalat, Joghurt a1,F,I,G				
	II	Thüringer Kartoffelsuppe 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 Quarkkernmehl

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

Hotline für Zu- und Abbestellungen : Tel. 03621 / 5144612 o. 613 Fax 03621/ 5144629