

SPEISEPLAN REGELSCHULE



Monat: September 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.09. bis 05.09.	I II	Reiseintopf mit Eierstich Karotten, Erbsen, Kohlrabi Roggenbrötchen, Pudding a1,C,G	Pikantes Eierragout mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln 5,C,F,I,J	Griesflammerie mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichwürfel a1,J,G	Vegane Hackbällchen mit einem Paprika-Tomaten-Sugo, dazu Risotto, Obst a1,F,I,G	Seelachs paniert mit Remouladensauce, Kartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J
08.09. bis 12.09.	I II	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmsauce und Kartoffeln, dazu Quarkspeise a1,C,G,I	Vollkornnudeln mit Tomatensauce, Chinakohl, Saure-Sahne-Dressing a1,G,I,J	4 Seelachsfischstäbchen mit Dillsauce und Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J,10	Brokkoli-Kohlrabigemüse mit Rahmsauce, dazu Kartoffeln, Obst a1,F,C,G,I	Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus a1,G
15.09. bis 19.09.	I II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Vollkornbrot, dazu Quarkspeise 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	Hausgemachter Hackbraten (Schwein), Sauce, Fingermöhren und Kartoffeln a1,C,F,I	Seelachs natur mit Dillsauce, Salzkartoffeln, Karottensalat a1,F,G,I,J,C
22.09. bis 26.09.	I II	Gemüsebällchen mit Tomatensauce und bunte Nudeln, dazu Joghurt a1,C,F,G,I,J	Fischragout (Seelachs) mit Gemüsestreifen in Senfsauce, dazu Naturreis, Obst a1,I,J,G,10	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, mit Sahnesauce und frischen Kräutern, Obst 1a,C,F,G,I,J	Vorsuppe (Reissuppe) 3 Eierkuchen mit Apfelmus a1,C,G	Tortellinis a1,F,G,I mit Käse und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce und Obst
29.09. bis 30.09.	I II	Linseneintopf a1,G,I,J mit Suppengrün und Kartoffeln, 1 Wiener (Schwein), Brot u. Jogh.	Hähnchenbrust natur mit Sauce, Schwarzwurzeln dazu Kartoffeln a1,C,G,I,J	Schweinegulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralen und Wachsbohnen Salat	Bratklops (Schwein) mit Sauce und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln 10,a1,F,G,I,J	Seelachs paniert mit Senfsauce, Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,J,C
01.10. bis 05.10.	I II	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, Petersilienkartoffeln Pudding a1,C,F,G,I,J,6	1 Backfischhappen Senf-Kräuter-Sauce, 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	Fischburger a1,C,G,I,F mit Petersiliensauce Kartoffelpüree u. Bohnensalat
08.10. bis 12.10.	I II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotte, Erbsen, Sellerie, Lauch Roggenbrötchen, Pudding a1,C,G	Zucchiniplatte a1,F,I Rindergehacktes, 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	Putenbraten mit Erbsengemüse, Sauce und Kartoffelpüree a1,F,G,I,J
15.10. bis 19.10.	I II	Spätzle-/Gemüsepfanne mit Rahmsauce, dazu Quarkspeise a1,C,G,F,I	Vegetarische Bolognese mit Spaghetti und Chinakohl mit Dressing C,F,G,I			
22.10. bis 26.10.	I II	Erseneintopf mit Kasselerfleisch Karotten, Sellerie, Lauch, Kartoffel- würfel, Vollkornbr., Quarksp. a1,I,F,9	Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Rotkohl, Kartoffeln a1,I,F			

- 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= 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