

SPEISEPLAN GRUNDSCHULE



Monat: Februar 2026

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.02. bis 06.02.	I II	Vors. Blumenkohlcremesuppe 2 gefüllte Hefeklöße mit Vanillesoße, Pudding a1,G,C,I	Eieromelett auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln, dazu 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
09.02. bis 13.02.	I II	Panierter Fetakäse Tomatensoße, dazu Naturreis, Gurkensalat, Quarkspeise a1,F,I,G	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	Gebratener Fleischkäse (Schwein) Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
16.02. bis 20.02.	I II	Panierter Fetakäse Tomatensoße, dazu Naturreis, Gurkensalat, Quarkspeise a1,F,I,G	Vorsuppe (Nudelsuppe) 2 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfeln a1,F,I,C	Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-Tomatensoße, mit Käse überbacken, dazu Reis, Obst	Brokkoli mit Käse-Sahnesoße, Kartoffeln, dazu Obstsalat a1,I,F,C	1 Fischburger mit Zitronenbuttersoße, Kartoffeln, Möhrensalat a1,F,G,I
23.02. bis 27.02.	I II	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener (Schwein), Lauch,Sellerie Vollkornbrot, Quarkspeise a1,F,I,G	Schweinesteak Paprikasoße, Reis, dazu Partysalat a1,F,I	Putenschnitzel natur mit Soße, Pariser Karotten und Salzkartoffeln a1,C,F,G	Jagdwurstwürfel (Schwein) in Tomatensoße, dazu Butternudeln, Gurkensalat, a1,G,I,J,4	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Sommergemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
16.02. bis 20.02.	I II	Reiseintopf mit Eierstich a1,C,G Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Roggenbrötchen, Pfannkuchen	Pikantes Eierragout mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln a1,C,F,I,J	Griesflammerie mit Zucker und Zimt, dazu Pflirsichwürfel a1,J,G	Vegane Hackbällchen mit einem Paprika-Tomaten-Sugo, dazu Risotto, Obst a1,F,I,G	Seelachs paniert mit Remouladensoße, Kartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J
23.02. bis 27.02.	I II	Hähnchen-Nuggets mit Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln, Pfannkuchen a1,C,I,G,J	Thüringer Bratwurst (Schwein) mit Soße,Mischgemüse, Salzkartoffeln a1,G,I,F	Putenbrust Natur mit Rahmsoße,Blumenkohl, Salzkartoffeln,Obst a1,C,F,G,I,J,10	Schweineschnitzel paniert mit Soße,Salzkartoffeln, Rohkostsalat a1,F,G,J,C,I	Würzfleisch vom Hähnchen mit Käse und Gemüseis, Obst a1,F,G,I
23.02. bis 27.02.	I II	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmsoße und Kartoffeln, dazu Joghurt a1,C,G,I	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Chinakohl, Saure-Sahne-Dressing a1,G,I,J	3 Seelachsfischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 10,a1,F,G,I,J	Brokkoli-Kohlrabigemüse mit Rahmsoße, dazu Kartoffeln, Obst a1,F,C,G,I	Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus a1,G
27.02.	II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Vollkornbrot, dazu Joghurt a1,C,G,I,J	Hähnchenbrust paniert mit Geflügelsoße, Schwarzwurzel- gemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Gulasch vom Schwein und Rind mit Butternudeln, Rohkostsalat a1,F,G,I	Hausgemachter Hackbraten (Schwein), Soße, Fingermöhren und Kartoffeln a1,C,F,I	Seelachs natur mit Dillsoße, Salzkartoffeln, Karottensalat a1,F,G,I,J,C

- 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 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