

SPEISEPLAN GRUNDSCHULE



Monat: Oktober 2026

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.10. bis 02.10.	I II				Gemüse Knusper Dino mit einem Tomaten-Sugo, dazu Reis a1,F,I,G Schweineschnitzel paniert mit Soße,Salzkartoffeln, Rohkostsalat a1,F,G,J,C,I Brokkoli-Kohlragigemüse mit Rahmsoße, dazu Kartoffeln, Obst a1,F,G,C,I	Seelachs paniert mit Remouladensoße, Kartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J Schweinegeschnetzeltes mit Rahmsoße, dazu Reis, Obst a1,F,G,I
05.10. bis 09.10.	I II	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Rahmsoße und Kartoffeln, dazu Pudding a1,C,G,I Nudeleintopf mit Rindfleisch Kartoffen, Erbsen, Vollkornbrot, dazu Pudding a1,C,G,I,J	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Chinakohl, Saure-Sahne-Dressing a1,G,I,J Hähnchenbrust paniert mit Geflügelsoße, Erbsen- gemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	3 Seelachsfischstäbchen mit Dillsöße und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 10,a1,F,G,I,J Gulasch vom Schwein u Rind mit Butternudeln dazu Rohkostsalat a1,F,G,I	Hausgemachter Hackbraten (Schwein), Soße, Fingermöhren und Kartoffeln a1,C,F,I Vorsuppe (Reissuppe) 2 Eierkuchen mit Apfelmus a1,C,G	Seelachs natur mit Dillsöße, Salzkartoffeln, Karottensalat a1,F,G,I,J,C Tortellinis mit Käse u Spinat gefüllt, dazu Tomatensoße und Obst a1, F, G, I,
12.10. bis 16.10.	I II	Gemüsebällchen a1,C,F,G,I,J mit Tomatensoße und bunte Nudeln, dazu Joghurt Linseneintopf a1,G,I,J mit Suppengrün und Kartoffeln 1 Wiener(Schwein), Brot, Joghurt	Fischragout (Seelachs) mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Naturreis Obst a1,F,G,I,J,10 Hähnchenbrust paniert mit Geflügelsoße, Mischgemüse dazu Kartoffeln a1,C,F,G,I,J	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, mit Sahne- Soße u. frischen Kräutern, Obst Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen und Blumenkohlsalat Vorsuppe (Tomatensuppe) 2 Hefeklöße mit heißen Pflaumen a1,C,G	Spaghettii Carbonara mit Schinken, Speck, Käserahmso. Spaghetti, Reibekäse, Obst 9, a1, G, I, J Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, dazu Obst a1,I,F,C,G,J	Seelachs paniert mit Senfsoße, Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I 1 Fischburger a1,C,F,G,I mit Petersiliensoße, Kartoffelpüree u. Bohnensalat
19.10. bis 23.10.	I II	Gemüsefrikadelle mit Rahmsoße, Petersilien- kartoffeln, Quarksp. a1,C,I,F, G,J, 6 Nudeleintopf mit Rindfleisch Kartoffen, Erbsen, Sellerie, Lauch Roggenbrötchen, Quarksp. a1, C, G	Zucchinipfanne Rindergehacktes, Zucchini Tomatensoße, Nudeln, Obst a1, F, I Vegetarische Bolognaese mit Spaghetti und Chinakohl mit Dressing C, F, G, I Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße, dazu Rotkohl, Kartoffeln a1, F, I	2 Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsoße, Kartoffeln, Rote-Beete-Salat a1,C,F,G,I,10,5 Reissuppe mit Eierstich Gemüse- und Reiseinlage, dazu Brötchen und Obsalat a1, C, F, G, I Bratwurst (Schwein) auf Sauerkraut und Kartoffelpüree dazu SenfKetchup a1, F, G, I, U, 4	Rahmschnitzel (Schwein) mit Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat, a1,F,G,I Vegane Hackbällchen mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto, Obst a1, F, I, G Paprikarahmschnitzel (Schwein) mit Paprikarahmsoße, dazu Salzkartoffeln u Farmersalat a1, C, F, G, I	Putenbrustbraten mit Erbsengemüse, Soße und Kartoffeln a1,F,G,I,J Gedünsteter Seelachs in Dillsöße, dazu Salzkartoffeln, mit Gurkensalat 5, 10, a1, G, I, J Gehacktessoße (v. Schwein) dazu Spaghetti und Obst a1, F, G, I
26.10. bis 30.10.	I II	Spätzle-/Gemüsepfanne mit Rahmsoße, dazu Pudding a1,C,F,G,I Erbseneintopf mit Kasselerfleisch Kartoffen, Sellerie, Lauch, Kartoffel- würfel, Vollkornbr., Pudding a1,F,I,9				

9) mit Nicht Pökelsalz
10) gebunden mit Johanniskeimehl
oder Quarkmehl

Allergene:

- mit Farbstoff
 - mit Konservierungsstoff
 - mit Geschmacksverstärker
 - mit Phosphat
- A= Gluten
a1= Weizen
a2= Roggen
a3= Gerste
a4= Hafer
- B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja

- mit Süßungsmittel
 - mit Antioxidationsmitteln
 - gewachst
 - kann Gräten enthalten
 - Laktose
 - Mandeln
 - Haselnüsse
 - Walnüsse
 - Kaschunüsse
- h5= Pecannüsse
h6= Paranüsse
h7= Pistazien
h8= Macadamia
I= Sellerie

- J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid
M= Lupinen
N= Weichtiere
X= kann Spuren v. Allergenen enthalten

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