

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe Allergene
MO 9.4	Badische Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel, Quarkspeise	b c e g m MI-SO-SL SN-SU	Seelachsragout mit Gemüsestreifen (praktisch grätenfrei) und Reis	m FI GL(WE)- MI-SO- SL	Pasta mit Bolognese	m GL(WE)- MI-SO- SL
DI 10.4	Gabelspaghetti mit Jagdwurst und Spinat-Käsesoße	a b c g m GL(WE)- MI-SO-SL SN-EI	Hähnchenpfanne mit Paprika, Champignons und Kartoffeln	e m GL(WE)- MI-SO- SL-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g m GL(WE)- MI-SO-EI
MI 11.4	Szegediner Gulasch mit Böhmisches Knödeln	a m GL(WE)- MI-SO-SL SN-EI	Eierkuchen mit Apfelmus	m GL(WE)- MI-EI	Pasta mit Hacksteak und Zwiebelsoße	m GL(WE)- MI-SO- SL-EI
DO 12.4	Milchreis mit Schattenmorellen, Zucker und Zimt	m MI-SO	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Bohnengemüse und Kartoffeln	e m GL(WE)- MI-EI-SO SL-SU	Pasta mit Salamistreifen, Käse und Tomatensoße	b c g m GL(WE)- MI-SO- SL
FR 13.4	Grillwurst in einer Tomaten-Currysoße mit Reis und Rohkostsalat	b c g m GL(WE)- MI-SL-SN	Möhren-Kohlraubeintopf mit Schweinefleisch, Quarkspeise	e m GL(WE)- SO-SL- SU-MI	Pasta mit Champignonsoße	m GL(WE)- MI-SO- SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Kreberzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja ent. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 16.4	<i>Bohneneintopf mit Rindfleisch, Vanillepudding</i>	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	<i>Kochfisch (praktisch grätenfrei) mit Dillsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln</i>	e m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL-SU	<i>Pasta mit Bolognese, Käse</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DI 17.4	<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus</i>	a m	GL(WE)- MI-EI	<i>Hackfleischbällchen in Gemüserahm und Kartoffeln</i>	e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU-EI	<i>Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße</i>	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
MI 18.4	<i>Picatta von der Hähnchenbrust mit mediterraner Tomatensoße und Nudeln</i>	m	GL(WE)- MI-SO-SL LU-EI	<i>Reiseintopf mit Rindfleisch, Schokoladenpudding</i>	m	SO-SL	<i>Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DO 19.4	<i>Gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE)- MI-SO-SL EI-SU	<i>Grießbrei mit Erdbeeren, Zucker und Zimt</i>	m	GL(WE)- MI-SO	<i>Pasta mit Champignonsoße</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 20.4	<i>Backfisch (praktisch grätenfrei) mit Rotkohl, Kräutersoße und Kartoffelpüree</i>	c e m	FI- GL(WE)- MI-SO-SL SU	<i>Schweinegulasch mit Spirellis, Saft</i>	a m	SO-SL- MI	<i>Kaßlerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	a b e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN- SU

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 23.4	<i>Linseneintopf mit Kaßler, Fruchtojoghurt</i>	a c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	<i>Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Blumenkohl, Zitronenbuttersoße und Kartoffeln</i>	e m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL-SU	<i>Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße</i>	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
DI 24.4	<i>Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i>	c e m	GL(WE,G E)-MI-SO- SL-SU- SN	<i>Bucheln mit Vanillesoße und Obst</i>	a m	GL(WE)- MI-SO	<i>Pasta mit Hackfleisch-Käsesoße</i>	a m	GL(WE)- MI-SO- SL
MI 25.4	<i>Quarkkeulchen mit Apfelmus</i>	e m	GL(WE)- MI-EI	<i>Putengulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU	<i>Pasta mit Gemüsebolognese</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DO 26.4	<i>Wurstgulasch mit Spirellis, Obst</i>	a b c e g m	GL(WE)- MI-SO-SL EI	<i>Hacksteak "Griechische Art" mit Frischkäsefüllung, Balkangemüse und Kart.-püree</i>	a c e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU-EI	<i>Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen</i>	m	MI(WE)- SO-SL- SN
FR 27.4	<i>Saure Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Rohkostsalat</i>	e m	EI- GL(WE)- MI-SO-SL SN-SU	<i>Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Fruchtojoghurt</i>	b c e g m	MI-SO- SL-SU	<i>Pasta mit Putengeschnetzelten</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 30.4	Kesselgulasch, Quarkspeise	a c e m	GL(WE)-MI-SO-SL SN-SU	Hähnchenbrustfilet -natur- mit Blumenkohl und Kartoffeln	a e m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Bratnudeln mit Hähnchenfleisch	m	GL(WE)-SO-SL
DI 1.5	43241	4 3 2 4 1	43241	43241	4 3 2 4 1	43241	43241	4 3 2 4 1	43241
MI 2.5	Gekochtes Rindfleisch in Gemüsesoße mit Mischgemüse und Knödelscheiben	m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL	Milchreis mit Himbeerkompott, Zucker und Zimt	m	MI-SO	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 3.5	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln	e j m	FI-EI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Hühnerfrikassee mit Reis, Obst	m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL	Pasta mit Tomaten-Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 4.5	Eierkuchen mit Fruchtsoße	m	GL(WE)-MI-EI	Gabelspaghetti mit Spinat-Käsesoße	a m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Kartoffelsalat mit Bratwurst	e j m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
 >KR_Kreberzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
 >EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
 (MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
 >SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
 >SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
 >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
 >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
 >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
 >m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 7.5	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, Schokoladenpudding	c e m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Fisch in Maispanade (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße, Rotkohl und Kartoffeln	e j m	FI-GL(WE)-SN-SL-SU-EI	Pasta mit Salami, Käse und Tomatensoße	b c g m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 8.5	Germknödel mit Vanillesoße und Schattenmorellen	a m	GL(WE)-MI-EI-SO	Putengeschnitzeltes mit Kräuterspätzle	a m	GL(WE)-MI-SO-SL	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI
MI 9.5	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Leipziger Allerlei, Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln	e m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Schwarzwurzleintopf mit Schmelzkäse und Brät, Quarkspeise mit Coco Pops	c e m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 10.5	43241	4 3 2 4 1	43241	43241	4 3 2 4 1	43241	43241	4 3 2 4 1	43241
FR 11.5	43241	4 3 2 4 1	43241	43241	4 3 2 4 1	43241	43241	4 3 2 4 1	43241

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
 >KR_Kreberzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
 >EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
 (MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekannuss, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
 >SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
 >SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
 >e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
 >h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
 >k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
 >m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 14.5	Gräupchen mit Kaßler, Fruchtjoghurt	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Spinat mit Eieromelette und Kartoffeln	e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 15.5	Kohlroulade mit Kartoffeln, Möhrensalat	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Grießbrei mit Pfirsichwürfelkompott, Zucker und Zimt	m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 16.5	Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Sommergemüse und Kartoffelpüree	c, e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Nudeleintopf mit Huhn, Vanillepudding	m	GL(WE)-SO-SL-MI	Pasta mit Wurstgulasch	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DO 17.5	Quarkkeulchen mit Apfelmus	e, m	GL(WE)-MI-EI	Schweinegulasch mit Sauerkraut und Klöße	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 18.5	Gabelspaghetti Bolognese mit Reibekäse, Saft	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Alaska-Seelachsfilet in Eihülle (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße und Tomatenreis, Rohkostsalat	m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekanus, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 21.5	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241
DI 22.5	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241	43241	4, 3, 2, 4, 1	43241
MI 23.5	Putenstreifen in Curry-Ananas-Soße mit Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL	Eierkuchen mit Apfelmus	m	GL(WE)-MI-EI	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 24.5	Bunte Nudeln mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Seehechtfilet (praktisch grätenfrei) mit Balkangemüse und Kartoffeln	m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
FR 25.5	Jägerschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	a, b, c, m, e, g, r	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Möhren-Kohlrabieintopf mit Kaßler, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Pasta mit Tomaten-Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DI_Dinkel, KA_Kamut) >MI_Milch einschli. Laktose enth.
>KR_Krebstierzeugnisse enth. >EI_Ei enth. >FI_Fisch enth.
>EN_Erdnüsse enth. >SO_Soja enth. >SF_Schalenfrüchte enth.
(MA_Mandeln, HA_Haselnuss, WA_Walnuss, CA_Cashewnuss, PE_Pekanus, PA_Paranuss, PI_Pistazie, MC_Macadamianuss)
>SL_Sellerie enth. >SN_Senf enth. >SU_Schwefeldioxid, Sulfide enth.
>SM_Sesam enth. >LU_Lupine enth. >WE_Weichtiere enth.

>a_mit Farbstoff >b_mit Konservierungsmittel >c_mit Antioxidationsmittel >d_mit Geschmacksverstärker
>e_geschwefelt >f_geschwärzt >g_mit Phosphat
>h_koffeinhaltig >i_chininhaltig >j_mit Süßungsmitteln
>k_mit einer Zuckerart und Süßungsmittel >l_gewachst
>m_mit Jodsalz

> "praktisch grätenfrei" pro 1kg Fisch durchschnittlich eine Fischgräte <

WIDYNSKI & ROICK