

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 26.2	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Quarkspeise	c e m	GL(WE)- SO-SL- SU-MI	Blumenkohl-Käsestern mit Rahmsoße und Kartoffelpüree	c e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU	Spinatrigatoni mit Tomatensoße	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DI 27.2	Milchreis mit Schattenmorellen, Zucker und Zimt	m	MI-SO	Königsberger Klops in Kapernsoße mit Kartoffeln und Chinakohl - Apfelsalat	e m	GL(WE)- MI-EI-SO SL-SU	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)- MI-SO- SL
MI 28.2	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 1.3	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 2.3	Jägerschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	a b c e g m	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 einschl. 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 5.3	<i>Bohneneintopf mit Rindfleisch, Vanillepudding</i>	c e m	GL(WE) O-SL-SU-MI	<i>Seelachsfilet (praktisch grätenfrei) mit Dillsoße, Rotkohl und Kartoffelpüree</i>	m	FI GL(WE) MI-SO SL-SN-SU	<i>Pasta mit Bolognese</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL
DI 6.3	<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus</i>	c e m	GL(WE) MI-EI	<i>Schweinegulasch mit Spirellis, 1/2 Apfel</i>	a m	GL(WE) MI-SO SL-SN-EI	<i>Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen</i>	m	GL(WE) MI-SO SL-SN-EI
MI 7.3	<i>Backfisch mit Frühlingsgemüse (praktisch grätenfrei) mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln</i>	c e m	FI GL(WE) MI-SO-SL SN-SU-EI	<i>Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Vanillepudding</i>	m	SO-SL-MI	<i>Pasta mit Champignonsoße</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL
DO 8.3	<i>Kräuterquark mit Kartoffeln und Leberwurst</i>	e m	MI-SN-SU	<i>Ofenkäse mit Gemüserahm und Reis</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL	<i>Pasta mit Putengeschneitzelten</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL
FR 9.3	<i>Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE) MI-SO-SL SN-SU-EI	<i>Grießbrei mit Pflirsichwürfel, Zucker und Zimt</i>	m	GL(WE) MI-SO	<i>Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße</i>	b c g m	GL(WE) MI-SO-SL-SF

>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 12.3	<i>Linseneintopf mit Kaßler, Fruchtjoghurt</i>	c e m	GL(WE) SO-SL-SU-MI	<i>Hackfleischbällchen in Schwarzwurzel-Dillfrikassee mit Reis</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL	<i>Pasta mit Hackfleisch-Käsesoße</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL
DI 13.3	<i>Beefsteak mit Möhrengemüse und Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE) MI-EI-SO SL-SN-SU	<i>Hefeklöße mit Vanillesoße und Beerengrütze</i>	a m	GL(WE) MI-SO	<i>Pasta mit Tomaten-Paprikasoße</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL
MI 14.3	<i>Blumenkohl in Holländischer Soße mit Kartoffeln, Saft</i>	e m	GL(WE) MI-EI-SO SL-SN-EI	<i>Putengulasch mit Kohlrabi und Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE) MI-SO-SL-SU	<i>Pasta mit Bolognese</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL
DO 15.3	<i>Wurstgulasch mit Spirelli, Obst</i>	b c g m	GL(WE) MI-SO-SL SN-EI	<i>Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, Rohkostsalat</i>	e m	FI GL(WE) MI-SO SL-SU	<i>Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen</i>	m	GL(WE) MI-SO-SL-SN
FR 16.3	<i>Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen</i>	3 8	GL(WE) MI-SO-SL-SU	<i>Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Quarkspeise</i>	c e m	MI-SO-SL-SN-SU	<i>Pasta mit Gemüsebolognese</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 19.3	Vegetarischer Gemüseintopf, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Hähnchenbrustfilet mit Rotkohl und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DI 20.3	Gabelspaghetti mit Jagdwurst, Tomatensoße und Reibekäse, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-SO-SL-SN-EI	Kochfisch (praktisch grätenfrei) mit Senfsoße und Kartoffeln, Gurkensalat	e, m	FL-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchennuggets	g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
MI 21.3	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	a, e, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Milchreis mit Apfelkompott, Zucker und Zimt	c, e, m	MI-SO	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 22.3	Marinierter Hering mit Kartoffeln	e, m	FL-EI-GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Schleifchennudeln mit Schinkenwürfeln und Spinat-Käsesoße, 1/2 Banane	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Putegeschnetzeltes -Gyros- mit Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 23.3	Eierkuchen mit Fruchtsoße	c, e, m	GL(WE)-MI-EI	Hühnerfrikassee mit Reis	m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL	Bratnudeln mit Hähnchenfleisch	m	GL(WE)-SO-SL

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DJ_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_Parannuss, 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 26.3	Bauerneintopf (Gemüseintopf mit Hackfleisch), Schokoladenpudding	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Schellfisch in Cornflakes-Panade (grätenfrei) mit Kräutersoße, Sommergemüse und Reis	m	FL-GL(WE)-MI-SO-SL	Pasta mit Wurstgulasch	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 27.3	Germknödel mit Vanillesoße	a, m	GL(WE)-MI-EI / GL(WE)-SO-SL	Putengeschnetzeltes "Gyrosart" mit Kräuterspätzle, Gurkensalat	m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
MI 28.3	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Blumenkohl, Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln	a, e, m	FL-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Quarkspeise	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Pasta mit Salamistreifen, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 29.3									
FR 30.3									

>GL_Gluten enth. (WE_Weizen, RO_Roggen, GE_Gerste, HA_Hafer, DJ_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_Parannuss, 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 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 <