

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 13.8	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 14.8	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 15.8	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 16.8	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	c e m	FI- GL(WE)- MI-SO- SL-SN- SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN
FR 17.8	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 <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 20.8	Bohneneintopf mit Rindfleisch, Vanillepudding	c e m	GL(WE) O-SL-SU-MI	Seelachsfilet (praktisch grätenfrei) mit Dillsoße, Rotkohl und Kartoffelpüree	m	FI GL(WE) MI-SO SL-SN-SU	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE) MI-SO-SL
DI 21.8	Kaiserschmarren mit Apfelmus	c e m	GL(WE) MI-EI	Schweinegulasch mit Spirellis, Obst	a m	GL(WE) MI-SO SL-SN-EI	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE) MI-SO SL-SN-EI
MI 22.8	Backfisch mit Frühlingsgemüse (praktisch grätenfrei) mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffeln	c e m	FI GL(WE) MI-SO-SL SN-SU-EI	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Vanillepudding	m	SO-SL-MI	Pasta mit Champignonsoße	m	GL(WE) MI-SO-SL
DO 23.8	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leberwurst	e m	MI-SN-SU	Ofenkäse mit Gemüserahm und Reis	m	GL(WE) MI-SO-SL	Pasta mit Putengeschnetzelten	m	GL(WE) MI-SO-SL
FR 24.8	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln	a e m	GL(WE) MI-SO-SL SN-SU-EI	Grießbrei mit Pfirsichwürfel, Zucker und Zimt	m	GL(WE) MI-SO	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	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 27.8	Linseneintopf mit Kaßler, Fruchtjoghurt	c e m	GL(WE) SO-SL-SU-MI	Hackfleischbällchen in Schwarzwurzel-Dillfrikassee mit Reis	m	GL(WE) MI-SO-SL	Pasta mit Hackfleisch-Käsesoße	m	GL(WE) MI-SO-SL
DI 28.8	Beefsteak mit Möhrengemüse und Kartoffeln	a e m	GL(WE) MI-EI-SO SL-SN-SU	Hefeklöße mit Vanillesoße und Beerengrütze	a m	GL(WE) MI-SO	Pasta mit Tomaten-Paprikasoße	m	GL(WE) MI-SO-SL
MI 29.8	Blumenkohl in Holländischer Soße mit Kartoffeln, Saft	e m	GL(WE) MI-EI-SO SL-SN-EI	Putengulasch mit Kohlrabi und Kartoffeln	a e m	GL(WE) MI-SO-SL-SU	Pasta mit Bolognese	m	GL(WE) MI-SO-SL
DO 30.8	Wurstgulasch mit Spirelli, Obst	b c g m	GL(WE) MI-SO-SL SN-EI	Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, Rohkostsalat	e m	FI GL(WE) MI-SO SL-SU	Bunter Salat mit Dressing und Hähnchenstreifen	m	GL(WE) MI-SO-SL-SN
FR 31.8	Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen	3 8	GL(WE) MI-SO-SL-SU	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Quarkspeise	c e m	MI-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Gemüsebolognese	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 3.9	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 4.9	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 5.9	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 6.9	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 7.9	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 <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 10.9	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 11.9	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 12.9	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 13.9	Gabelspaghetti mit Jagdwurst und Käsesoße, Saft	a, b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI	Beefsteak mit Champignons und Kartoffelpüree	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Kartoffelsalat mit Bratwurst	e, j, m	MI(WE)-SO-SL-SN-SU
FR 14.9	Hähnchenhaxe mit Rotkohl und Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SU	Kaiserschmarren mit Apfelmus	c, e, m	GL(WE)-MI-EI / GL(WE)-SO-SL-SN-SU	Pasta mit Paprika-Rahmsoße	m	GL(WE)-MI-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 <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 17.9	Gräupcheneintopf mit Kaßler, Fruchthoghurt	c, e, m	GL(WE)-SO-SL-SU-MI	Spinat mit Eieromlette und Kartoffeln	e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SU	Pasta mit Jagdwurst, Käse und Tomatensoße	b, c, g, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN
DI 18.9	Kohlroulade mit Kartoffeln	a, e, m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL-SN-SU	Grießbrei mit Erdbeeren, Zucker und Zimt	c, e, m	GL(WE)-MI-SO	Pasta mit Pfannengemüse und Käserahmsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
MI 19.9	Fisch in Maispanade (praktisch grätenfrei) mit Sommergemüse und Kartoffeln	e, m	FI-GL(WE)-MI-SO-SL-SN-SU	Nudeleintopf mit Huhn, Obst	m	GL(WE)-SO-SL-EI	Krautnudeln mit Kassler	b, c, g, m	GL(WE)-SO-SL-SN
DO 20.9	Quarkkeulchen mit Apfelmus	c, e, m	GL(WE)-MI-EI	Rindfleischcurry mit Reis	m	GL(WE)-MI-SO-SL	Pasta mit Tomaten-Rahmsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
FR 21.9	Gedrehte Nudeln mit einer Gemüse-Tomatenrahmsoße und Reibekäse, Saft	a, m	GL(WE)-MI-EI	Alaskaseelachsfilet in Eihülle (praktisch grätenfrei) mit Kräutersoße, Kart.-püree und Rohkostsalat	c, e, m	FI-GL(WE)-EI-MI-SO-SL-SN-SU	Bunter Salat mit Dressing, gekochtem Ei und Schinkensteifen	m	GL(WE)-MI-SO-EI

>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 ent. >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 <

WIDYNSKI & ROICK

Speiseplan_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 24.9	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 25.9	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 26.9	Szegediner Gulasch mit Böhmischn Knödeln	a, m	GL(WE)-MI-SO-SL-SN-EI	Eierkuchen mit Apfelmus	m	GL(WE)-MI-EI	Pasta mit Hacksteak und Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI
DO 27.9	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 28.9	Grillwurst in einer Tomaten-Currysoße mit Reis und Rohkostsalat	b, c, e, g, m	GL(WE)-MI-SL-SN	Möhren-Kohlrabieintopf 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_Krebstierzeugnisse 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_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 <

WIDYNSKI & ROICK