

Speiseplan\_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 12.11	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 13.11	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 14.11	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 Champignonssoße	m	GL(WE) MI-SO-SL
DO 15.11	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leberwurst	e m	MI-SN-SU	Ofenkäse mit Gemüserahm und Reis	m	GL(WE) MI-SO-SL	Pasta mit Putengeschnitzelten	m	GL(WE) MI-SO-SL
FR 16.11	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln	a e m	GL(WE) MI-SO-SL SN-SU-EI	Grießbrei mit Pflirsichwürfel, 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\_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 19.11	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 20.11	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 21.11	43451	4 3 4 5 1	43451	43451	4 3 4 5 1	43451	43451	4 3 4 5 1	43451
DO 22.11	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 23.11	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\_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 26.11	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 27.11	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 28.11	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 Paprika-Rahmsoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL
DO 29.11	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 30.11	Eierkuchen mit Fruchtsoße	c, e, m	GL(WE)-MI-EI	Hühnerfrikassee mit Reis	m	GL(WE)-MI-EI-SO-SL	Pasta mit Bolognese	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 3.12	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 4.12	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 5.12	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 6.12	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 7.12	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	Bratnudeln mit Hähnchenfleisch	m	GL(WE)-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 10.12	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 11.12	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 12.12	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 13.12	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 14.12	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\_Krebserezeugnisse 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 17.12	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 18.12	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 19.12	Szegediner Gulasch mit Böhmischn Knödeln	a, m	GL(WE)-SO-SL-MI	Eierkuchen mit Apfelmus	m	GL(WE)-MI-EI	Pasta mit Hacksteak und Paprikasoße	m	GL(WE)-MI-SO-SL-EI
DO 20.12	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 21.12	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\_Krebserezeugnisse 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