

Speiseplan\_Schule

* Änderungen vorbehalten	Essen 1*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 2*	Zusatzstoffe	Allergene	Essen 3*	Zusatzstoffe	Allergene
MO 4.2	<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 5.2	<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus</i>	c e m	GL(WE)- MI-EI	<i>Schweinegulasch mit Spirellis, Obst</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 6.2	<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 7.2	<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 Putengeschnitzelten</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
FR 8.2	<i>Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Kartoffeln</i>	a e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN-SU-EI	<i>Grießbrei mit Pfirsichwürfel, 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\_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 11.2	<i>Linseneintopf mit Kaßler, Fruchtyoghurt</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 12.2	<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 13.2	<i>Kartoffelsalat mit 2 gekochten Eiern, Obst</i>	e m	EI-MI-SO- SL-SN-SU	<i>Blumenkohl in Holländischer Soße mit Salzkartoffeln, Obst</i>	e m	GL(WE)- MI-SO- SL-SU	<i>Pasta mit Bolognese</i>	m	GL(WE)- MI-SO- SL
DO 14.2	<i>Wurstgulasch mit Spirelli, Obst</i>	b c g m	GL(WE)- MI-SO- SL-SN-EI	<i>Hokifilet (praktisch grätenfrei) mit Dillsoße 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 15.2	<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\_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 4.3	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 5.3	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 6.3	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 7.3	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 8.3	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 11.3	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 12.3	Gabelspaghetti mit Spinat-Käsesoße	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 13.3	Szegediner Gulasch mit Böhmisches 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 14.3	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 15.3	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