

SPEISEPLAN / GRUNDSCHULE

Glutenfrei



MONAT : Mai 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.05.25 bis 02.05.25	I				Feiertag	
	II				Feiertag	
05.05.25 bis 09.05.25	I			Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-Tomatensoße mit Käse überbacken, dazu Reis, Obst		
	II	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener, Lauch, Kartoffeln, Sellerie Vollkornbrot, Joghurt a1, F, L, G	Schweinesteak Paprikasoße, Reis, dazu Partysalat a1, F, I	Jagdwurstwürfel (Schwein) Tomatensoße, dazu Butternudeln, Gurkensalat a1, G, L, J, 4	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Sommergemüse, Salzkartoffeln a1, F, G, L, C, J	
12.05.25 bis 16.05.25	I	Reiseintopf mit Eierstich , Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Roggenbröckchen, Pudding a1, C, G	Pikantes Eierragout mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln 5, C, F, L, J			
	II		Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Chinakohl Saure-Sahne-Dressing a1, G, L, J	Putenbrust natur mit Rahmsoße, Blumenkohl, Salzkartoffeln, Obst a1, C, F, G, L, J, 10	Schweineschnitzel natur mit Soße, Salzkartoffeln, Rohkostsalat a1, F, G, L, C, I	Würzfleisch vom Schwein mit Käse und Gemüserais, Obst a1, F, G, I
19.05.25 bis 23.05.25	I					
	II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Vollkornbrot, dazu Quarkspeise a1, C, G, L, J		Gulasch vom Schwein und Rind mit Butternudeln, Rohkostsalat a1, F, G, I	Hausgemachter Hackbraten (Schwein), Soße, Fingerringen und Kartoffeln a1, C, F, I	Seelachs natur 1 mit Dillsoße, Salzkartoffeln, Karottensalat a1, F, G, L, C
26.05.25 bis 30.05.25	I					
	II	Linseneintopf a1, G, L, J mit Suppengrün und Kartoffeln 1 Wiener (Schwein), Jogh. u. Brot	Hähnchenbrust natur mit Soße, Schwarzwurzel, dazu Kartoffeln a1, C, G, L, J	Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen und Wachsbrechbohnen Salat	Feiertag	Seelachs natur mit Dillsoße, Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1, F, G, L, J, C

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Geschmacksverstärker
- 4) mit Phosphat

- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Antioxidationsmittel
- 7) gewachst
- 8) kann Gräten enthalten

- 9) mit Nitritpökelsalz
- 10) gebunden mit Johanniskeimehl
oder Guarkeimehl

Allergene:
 A= Gluten
 a1= Weizen
 a2= Roggen
 a3= Gerste
 a4= Hafer
 B= Krebstiere
 C= Eier
 D= Fisch
 E= Erdnüsse
 F= Soja

G= lactose
 h1= Mandeln
 h2= Haselnüsse
 h3= Walnüsse
 h4= Kaschunüsse
 h5= Pecannüsse
 h6= Paranüsse
 h7= Pistazien
 h8= Macadamia
 I= Sellerie

J= Senf
 K= Sesam semen
 L= Schwefeldioxid
 M= Lupinen
 N= Weichtiere
 X= kann Spuren von Allergenen
enthalten

Hotline für Zu- und Abbestellungen : Tel. 03621 / 5144612 o. 613 Fax 03621/ 5144629