

SPEISEPLAN / REGELSCHULE



MONAT : Mai 2025

Woche	Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.05.25 bis 02.05.25	I II				Feiertag Feiertag	3 Fischstäbchen Senfsoße und Naturreis, dazu Karottensalat a1,F,I Gebratener Fleischkäse (Schwein), Soße, Mischgem., Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J
05.05.25 bis 09.05.25	I II	Panierter Fetakäse Tomatensoße, dazu Naturreis, Gurkensalat, Joghurt a1,F,I,G	Vorsuppe (Nudelsuppe) 2 Hefeklöße mit heißen Birnenwürfel a1,I,F,C	Tomaten-Zucchini-Gemüse in Kräuter-Tomatensoße mit Käse überbacken, dazu Reis, Obst	Brokkoli mit Käsesahnesoße, Kartoffeln dazu Obstsalat a1,I,F,C	1 Fischburger a1,F,G,I mit Zitronenbuttersoße, Kartoffeln, Möhrensalat
12.05.25 bis 16.05.25	I II	Thüringer Kartoffelsuppe 1 Wiener, Lauch, Kartoffeln, Sellerie Vollkornbrot, Joghurt a1, F, I, G	Schweinesteak Paprikasoße, Reis, dazu Partysalat a1,F,I	Putenschnitzel natur mit Soße, Pariser Karotten und Salzkartoffeln a1,C,F,G	Jagdwurstwürfel (Schwein) Tomatensoße, dazu Butternudeln, Gurkensalat a1,G,I,J,4	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Sommergemüse, Salzkartoffeln a1,F,G,I,C,J
19.05.25 bis 23.05.25	I II	Reiseintopf mit Eierstich, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Roggenbrötchen, Pudding a1,C,G	Pikantes Eierragout mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln 5,C,F,I,J	Griesflammerie mit Zucker und Zimt, dazu Pfirsichwürfel a1,J,G	Frühlingsrolle mit Süß-Saurer-Gemüsesoße Naturreis, Obst a1,C,F,I	Seelachs paniert mit Remouladensauce, Kartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J
26.05.25 bis 30.05.25	I II	Hähnchen-Nuggets mit Soße, Erbsengemüse, Kartoffeln, Pudding a1, C, I, G, J	Thüringer Bratwurst (Schwein) mit Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln a1,G,I,F	Putenbrust natur mit Rahmsauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln, Obst a1,C,F,G,I,J,10	Schweineschnitzel paniert mit Soße, Salzkartoffeln, Rohkostsalat a1,F,G,J,C,I	Würzfleisch vom Schwein mit Käse und Gemüseris, Obst a1,F,G,I
	I II	Blumenkohl-Käse-Medallion mit Rahmsauce und Kartoffeln, dazu Quarkspeise a1,C,G,I	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Chinakohl Saure-Sahne-Dressing a1,G,I,J	3 Seelachsfischstäbchen mit Dillsauce und Kartoffeln dazu Obst a1,F,G,I,J,10	Schupfnudel-Gemüsepfanne in Butter gebraten, mit Sahnesauce frischen Kräutern, Obst a1,L,F	Vanillereisbrei mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus a1,G
	I II	Nudeleintopf mit Rindfleisch Karotten, Erbsen, Vollkornbrot, dazu Quarkspeise a1,C,G,I,J	Hähnchenbrust paniert mit Geflügelsoße, Schwarzwurzel- gemüse, Salzkartoffeln a1,C,F,G,I,J	Gulasch vom Schwein und Rind mit Butternudeln, Rohkostsalat a1,F,G,I	Hausgemachter Hackbraten (Schwein), Soße, Fingermöhren und Kartoffeln a1,C,F,I	Seelachs natur mit Dillsauce, Salzkartoffeln, Karottensalat a1,F,G,I,J,C
	I II	Gemüsebällchen mit Tomatensoße und bunte Nudeln, dazu Joghurt a1,C,F,G,I,J	Fischragout (Seelachs) mit Gemüsestreifen in Senfsoße dazu Naturreis, Obst a1,I,J,G,10	Vorsuppe (Reissuppe) 2 Eierkuchen mit Apfelmus a1,C,G	Feiertag Feiertag	Tortellinis a1,F,G,I mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße und Obst
	I II	Linseneintopf a1,G,I,J mit Suppengrün und Kartoffeln 1 Wiener (Schwein), Jogh.u. Brot	Hähnchenbrust natur mit Soße, Schwarzwurzeln, dazu Kartoffeln a1,C,G,I,J	Schweinegulasch mit Rahmsauce, dazu Spiralen und Wachsbohnen Salat	Feiertag Feiertag	Seelachs natur mit Dillsauce, Salzkartoffeln, fruchtiger Krautsalat a1,F,G,I,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 Johanniskeim
oder Guarkernmehl

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= Sesamsamen
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