

Speiseplan Schulen

Menüplan vom 11.01.2021 bis 17.01.2021

Datum	Montag 11.1.2021	Dienstag 12.1.2021	Mittwoch 13.1.2021	Donnerstag 14.1.2021	Freitag 15.1.2021
Menü 1	Pizza mit Salami, Tomate und Käse dazu Obst/Kompott	Hähnchenbrust mit Vollkornnudeln dazu Ratatouille und ein Vanillejoghurt	Currywurst in Pikanter Soße mit Kräuterkartoffeln und Farmersalat	Pfannkuchen mit Apfelmus dazu ein Obststück	Zucchini Karotten Puffer dazu Kartoffelstampf und Tomatensoße
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 15, a, g, a1	a, c, f, g, a1	1, 2, 3, 8, 11, c, g, i, j	3, a, c, g, a1	1, 3, 5, 15, a, c, g, i, l, a1
Menü 2	Steckrübeneintopf mit Mettenden dazu Obst/Kompott		Schupfnudeln mit grüner Soße dazu Farmersalat		
Zusatzstoffe	2, 3, f, g, i		1, 2, a, c, f, g, i, a1		
Vegetarisches Menü	Pizza Magherita mit Tomate Basilikum und Käse dazu Obst/Kompott	Warmer gefüllter Wrap mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu Bohnensalat und Vanillejoghurt	Vegetarische Bratwurst in Soße dazu Kräuterkartoffeln und Farmersalat	Spaghetti alla Pesto, Gemüestreifen und getrockneten Tomaten dazu ein Obststück	
Zusatzstoffe	1, 15, a, g, a1	3, 9, a, c, f, g, a1	1, 2, c, f, g, i	1, 2, 3, 9, a, g, i, l, a1	



Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
gesättigte Fettsäuren	g
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

Legende der Zusatzstoffe & Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 31 - mit Alkohol, 32 - mit Stärke oder Pflanzenstärke, 33 - mit Geflügelfleischanteil, 34 - mit Jodsalz, 35 - mit Schwein oder tier. Fett, 36 - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, 37 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, 38 - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, 39 - gentechnisch verändert, 40 - mit Nitritpökelsalz, 41 - mit Eiklar, 42 - mit kakaohaltiger Fettglasur, 43 - mit Knoblauch, 44 - Rindfleisch, 45 - Geflügel, 46 - andere Fleischsorte, 47 - Fisch, 48 - aus Fleischstücken zusammengefügt, 49 - aus Fischstücken zusammengefügt, 50 - enth. Glutamat, 51 - enth. Koriander, 52 - enth. Karotte, 53 - enth. Gemüse, 54 - enth. Hühnchenfleisch, 55 - enth. Mais, 56 - unter Verwendung von Sahne, 57 - enth. Molkenweiß, 58 - mit Milchpulver, 59 - enth. Pflanzeneiweiß, 60 - unter Verwendung von Milch, a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Pecanuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert, - enth. Süßholz, - enth. Süßholz-Bei