

Speiseplan August 2026

Einrichtung: _____

Gesamtanzahl Essen: _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____

vegetarisch: _____

vegan: _____

pescetarisch: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2	Lunchpakete
Mo	03.08.2026	 	1) milde Currywurst, Kartoffelecken, grüne Bohnen 2) Spinatlasagne (J1) mit Käse (K) überbacken 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Di	04.08.2026	 	1) Zucchini-Crème-Suppe mit Hackfleisch, kleines Brötchen (J1) 2) Erbsen-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen (J1) 3) Lunchpakete	Schokoladenpudding (K,14)			
Mi	05.08.2026	 	1) gebratenes Fischfilet (B,J1), Salzkartoffeln, Sauce, Gurkensalat 2) Pfannkuchen*(F,J1) warmer Apfelmus, Zimtucker 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Do	06.08.2026	 	1) Köttbullar*(Geflügel) (F, J1), Salzkartoffeln, Sauce, Preiselbeeren 2) Bandnudeln (F,J1), Gemüse-Kräuter Sauce 3) Lunchpakete	Fruchtquark (K,1,14)			
Fr	07.08.2026	 	1) Kokos Curry Hühnchen, Reis 2) Pfannengemüse, Backkartoffeln, Kräuterquark (K) 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Mo	10.08.2026	 	1) Fischfrikadelle* (B,J1), Kartoffel-Möhrenstampf (K), Sauce 2) Reibekuchen*, warmer Apfelmus 3) Lunchpakete	Vanillepudding (K,14)			

Di	11.08.2026	  	1) Bratwurst (Geflügel), Stampfkartoffeln (K), grüne Bohnen, Sauce 2) Vollkornnudeln (J1,F) Linsenbolognese (G,M,2) 3) Lunchpakete	Obststück (10)			
Mi	12.08.2026	 	1) weiße Bohnensuppe, Rindfleischelinge, Kartoffelwürfel, kleines Brötchen (J1) 2) Paprika-Mais-Crème-Suppe mit Kartoffel-Würfel, kleines Brötchen (J1) 3) Lunchpakete	Fruchtjoghurt (K,1,14)			

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien, D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse, E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse, J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer, K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten!

Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei