

Speiseplan August 2026

Grundschule Büppel

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert
Mo	17.08.2026	 	Geflügelhackbraten* (J1,F) – Rahmwirsing, Salzkartoffeln	Obststück (10)
Di	18.08.2026		Gabelspaghetti (J1), Zucchini-rahmsauce	Vanillepudding (K,14)
Mi	19.08.2026		Kohlrabi-Frikassee, Reis	Obststück (10)
Do	20.08.2026	 	Graupensuppe nach Omas Rezept, Wurstsalat (Geflügel), kleines Brötchen (J1)	Fruchtquark (1,14 K)
Fr	21.08.2026	 	1) Schweineschnitzel* (Hähnchenschnitzel*) (J1,F) - Rahmgemüse, Kartoffelecken (J1,F)	Obststück (10)
Mo	24.08.2026		Kibbelinge* (J1,B), Kartoffelsalat (F), Remouladensauce (F)	Schokoladenpudding (K,14)
Di	25.08.2026	 	Geflügelleberkäse*, Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Sauce	Obststück (10)
Mi	26.08.2026		Hühnerfrikassee, Gemüse, Reis	Fruchtjoghurt (K,1,14)
Do	27.08.2026	  	Schweinebraten (Geflügelbraten) – dicke Bohnen in Rahmsauce, Salzkartoffeln	Obststück (10)
Fr	28.08.2026		Hühnerrisotto (J1), Gemüse, kleines Brötchen (J1)	Vanillepudding (K,14)
Mo	31.08.2026	 	gestampfter Möhreeneintopf (G), Hackfleisch (Geflügel), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1)	Obststück (10)

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= Lupinerzeugnisse, *= 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