

Rückgabe bis 03.08.2026

Speiseplan August 2026

Grundschule Sillenstede

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____ **vegetarisch:** _____

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mo	17.08.2026	  	1) Geflügelhackbraten* (J1,F) – Rahmwirsing, Salzkartoffeln 2) Gnoccis*, Möhrengemüse, Sauce	Obststück (10)		
Di	18.08.2026	 	1) Fischragout (B,G), Salzkartoffeln 2) Gabelspaghetti (J1), Zucchinicrémesauce	Vanillepudding (K,14)		
Mi	19.08.2026	 	1) Paprika-Gulasch (Rind), Knöpfe (F,J) 2) Kohlrabi-Frikassee, Reis	Obststück (10)		
Do	20.08.2026	  	1) Graupensuppe nach Omas Rezept, Wursteinlage (Geflügel), kleines Brötchen (J1) 2) Grießklößchen Suppe, Gemüse Einlage (F,J1), kleines Brötchen (J1)	Fruchtquark (1,14 K)		
Fr	21.08.2026	  	1) Schweineschnitzel* (Hähnchen) Rahmgemüse (J1,F) 2) Tortellini in Tomatensauce (K, F,14)	Obststück (10)		
Mo	24.08.2026	 	1) Kibbelinge* (J1,B), Kartoffelsalat (F), Remouladensauce (F) 2) Linsenbällchen mit Kokos-Curry- Sauce – Reis	Schokoladenpudding (K,14)		
Di	25.08.2026	  	1) Geflügelleberkäse*, Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Sauce 2) Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten- Kräuterrahm-Sauce	Obststück (10)		

An diesem Tag gibt es
ein Menü, welches die
Schule aussucht.

Rückgabe bis 03.08.2026

Mi	26.08.2026		1) Hühnerfrikassee, Gemüse, Reis 2) Falaffelbällchen*, Salzkartoffeln, Sauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Do	27.08.2026	  	1) Schweinebraten (Geflügelbraten) – dicke Bohnen in Rahmsauce, Salzkartoffeln 2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce	Obststück (10)		
Fr	28.08.2026	 	1) Hühnerpaulchen mit Gemüse, kleines 2) Kichererbsenbratlinge Brötchen An diesem Tag gibt es ein Menü, welches die Schule aussucht.	Vanillepudding (K,14)		
Mo	31.08.2026	  	1) gestampfter Möhreneintopf (G), Hackfleisch (Geflügel), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1) 2) Brokkoli-Crème-Suppe (G), 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= 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