

Rückgabe bis 03.08.2026

Speiseplan August 2026

Grundschule am Meer 2.-4. Klassen

Name: _____ **Kl.:** _____

Allergien?: _____

vegetarisch: _____ **vegan:** _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
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)		
Di	25.08.2026	 	1) Geflügelleberkäse*, Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln, Sauce 2) Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten- Kräuterrahm-Sauce	Obststück (10)		
Mi	26.08.2026	 	1) Hühnerfrikassee, Gemüse, Reis 2) Falaffelbällchen*, Salzkartoffeln, Sauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Do	27.08.2026	 	1) Geflügelbraten – dicke Bohnen in Rahmsauce, Salzkartoffeln 2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce	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