

Speiseplan August 2026

Grundschule Heidmühle

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert
Mo	17.08.2026		Geflügelhackbraten* (J1,F) – Rahmwirsing, Salzkartoffeln	Obststück (10)
Di	18.08.2026		Gabelspaghetti (J1), Zucchini-crèmesauce	Vanillepudding (K,14)
Mi	19.08.2026		Paprika-Gulasch (Rind), Knöpfe (F,J)	Obststück (10)
Do	20.08.2026		Grießklößchen Suppe, Gemüse Einlage (F,J1), 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		Linsnbällchen mit Kokos-Curry-Sauce – Reis	Schokoladenpudding (K,14)
Di	25.08.2026		Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten- Kräuterrahm-Sauce	Obststück (10)
Mi	26.08.2026		Hühnerfrikassee, Gemüse, Reis	Fruchtjoghurt (K,1,14)
Do	27.08.2026		Gemüse-Couscous, Rahmsauce	Obststück (10)
Fr	28.08.2026		Hühnerrudelsuppe (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= 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