



















Speiseplan Mai 2026

Grundschule am Meer

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Di	05.05.2026	  	1) Geflügelhackbraten* (J1,F) – Rahmwirsing, Salzkartoffeln 2) Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten- Kräuterrahm-Sauce	Obststück (10)		
Mi	06.05.2026	  	1) Nudeln (J1) – Bolognesesauce 2) Quinoa-Gemüse-Pfanne - Kräutercremfraiche (K,14)	Schokoladenpudding (K,14)		
Do	07.05.2026	 	1) Rindergulasch – Karotten, Spätzle 2) Milchnudeln (J1,K) – Vanillecrèmesauce (K,14), warme Kirschen	Obststück (10)		
Di	12.05.2026	  	1) Tomatensuppe mit Hackbällchen (J1,F), (Geflügel), Reiseinlage– Brötchen (J1) 2) Kichererbsensuppe (J1,K) – Brötchen (J1) (Kita Wunsch)	Vanillepudding (K,14)		
Mi	13.05.2026	  	1) Königsberger Klopse (J1,F) o. Kapern (Geflügel), Rote Beete (3), Petersilienkartoffeln, Sauce 2) Pfannkuchen (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)		
Do	14.05.2026		Christi Himmelfahrt			
Di	19.05.2026	 	1) Hähnchen Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (J1,K) 2) Schupfnudeln (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)		
Mi	20.05.2026	 	1) Gulaschsuppe - Brötchen (J1) 2) Kartoffel-Lauchcrèmesuppe (G) – Brötchen (J1)	Vanillepudding (K,14)		

Do	21.05.2026	 	1) Backfisch* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei (F)	Obststück (10)		
Di	26.05.2026		Pfingstferien			
Mi	27.05.2026	 	1) meerBlicks Räubertopf: Geflügelbällchen* (J1,F), Rahmgemüse, Salzkartoffeln 2) Schupfnudeln* (J1,F) – Rahmgemüse	Obststück (10)		
Do	28.05.2026	 	1) Hühnerfrikassee - Spargel, Erbsen, Reis 2) Brokkoli-Nuß-Ecken* (J1,G), Salzkartoffeln, Rahmsauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, 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