

Speiseplan September 2026

Grundschule Heidmühle

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert
Di	01.09.2026		Geflügelfrikadelle* (J1,F) – Rahmwirsing, Salzkartoffeln	Schokoladenpudding (K,14)
Mi	02.09.2026		Fischfrikadelle* (B) – Salzkartoffeln, Kräutersauce, Wachsbrech-bohnensalat	Obststück (10)
Do	03.09.2026		Lasagne (J1) – Bolognese	Fruchtquark (K,1,14)
Fr	04.09.2026		Hähnchen-Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (K,F,14)	Obststück (10)
Mo	07.09.2026		Lauch-Hähnchen-Pfanne (G), Kartoffelstampf	Vanillepudding (K,14)
Di	08.09.2026		Kartoffel-Lauch-Suppe (G)– Brötchen (J1)	Obststück (10)
Mi	09.09.2026		Nudeln (J1), Bolognesesauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)
Do	10.09.2026		gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Dillsauce (G), Salzkartoffeln, Karottensalat	Obststück (10)
Fr	11.09.2026		Gabelspaghetti (J1), Napoli Sauce	Schokoladenpudding (K,14)
Mo	14.09.2026		Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse, Reis	Obststück (10)
Di	15.09.2026		Nudelaufbau (F,J1,G) mit Mais und Karotten	Vanillepudding (K,14)
Mi	16.09.2026		Blumenkohl-Crèmesuppe (G), kleines Brötchen (J1, F)	Obststück (10)
Do	17.09.2026		Königsberger Klopse o. Kapern (Geflügel), , Rote Beete (3), Petersilienkartoffeln, Sauce	Fruchtquark (1,14 K)
Fr	18.09.2026		Schupfnudeln (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)
Mo	21.09.2026		Fischstäbchen* (B,J1) - Karottensalat (2), Salzkartoffeln, Cocktaildip (F)	Schokoladenpudding (K,14)

Di	22.09.2026		Pfannkuchen* (J1,F,K) warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)
Mi	23.09.2026		Käsespätzle (J1,K), Röstzwiebeln	Fruchtjoghurt (K,1,14)
Do	24.09.2026		Maultaschen-Suppe (G)– Brötchen (J1)	Obststück (10)
Fr	25.09.2026		Hähnchen süß-sauer – Wokgemüse (G), Reis	Vanillepudding (K,14)
Mo	28.09.2026	 	Geflügelgeschnetzeltes – Gemüse (F), Salzkartoffeln	Obststück (10)
Di	29.09.2026		Hähnchenbrust – Brokkoli , Reis, Curryrahmsauce (G)	Schokoladenpudding (1,14,K)
Mi	30.09.2026		Fischfrikadelle (B,J1) – Brokkoli, Petersilienkartoffeln, Sauce (G)	Obststück (10)

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=Eiererzeugnisse, 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