

Speiseplan September 2026

Grundschule Jungfernbusch

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		Kartoffel-Gnocchis* (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker	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		Backfisch* (J1,B) – Salzkartoffeln, Kräutersauce, Gurkensalat	Vanillepudding (K,14)
Mi	16.09.2026		Spitzkohleintopf (G) - Geflügelbällchen* (J1,F), Kartoffeleinlage, kleines Brötchen (J1)	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, Zimtzucker	Obststück (10)
Mi	23.09.2026		Kassler Braten (Schwein), Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauce	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		Reis-Pfanne – vegetarische Würstchen	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=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= Lupinerzeugnisse, *= 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