

*Speiseplan*  
*Grundschule | Hort*



vom 11.05.2026 bis 17.05.2026, 20. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!  
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 11.05.2026	Dienstag, 12.05.2026	Mittwoch, 13.05.2026	Donnerstag, 14.05.2026	Freitag, 15.05.2026
Menülinie					
<b>Menü 1</b>	Valess-Schnitzel D, A, G, D1, D4 vegetarische braune Sauce Kartoffeln Erbsen-Möhren-Mais- Gemüse Fingerfood Birne ☺	Karotteneintopf J Fladenbrot D, G, D1, D2, D5 Fingerfood Banane optional Wursteinlage (Pute/Rind/Gemüse) 2, 3, 7, J, K ☺	Putenrahmgeschnetzeltes G Spätzle D, A, D1 Apfel-Möhrensalat 3	Himmelfahrt	Betriebsurlaub
<b>Menü 2 - vegetarisch</b>	Kartoffeltaschen G Dip G Fingerfood Birne	Kaiserschmarrn D, A, G, D1 Apfelmus 3 Fingerfood Banane	Vegetarisches Geschnetzeltes M, G Spätzle D, A, D1 Apfel-Möhrensalat 3	Himmelfahrt	Betriebsurlaub
<b>Zusatzstoffe:</b>	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
<b>Allergene:</b>	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
<b>Wichtiger Hinweis:</b>	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				