

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	M
Montag 05.05.25	Fischfrikadellen, Püree Soße (17,18a,19)	„	„
Dienstag 06.05.25	Nudeln, Käsesoße, Obst (12,16,18a,19)	„	„
Mittwoch 07.05.25	Bratkartoffeln, Quark, Rohkost (9,11,12,18a,19)	„	„
Donnerstag 08.05.25	Grillwurst, Kroketten, Currysoße (12,13,14,16,18a,19)	„	Putenwurst (12,20,16,18a,19)

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Phosphat, 6 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 8 = Senf, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = Lactose, 11 = Milcheiweiß, 12 = Milch, 13 = Schweinefleisch, 14 = Rindfleisch, 15 = Putenfleisch, 16 = Ei, 17 = Fisch, 18 = Glutenhaltiges Getreide a) Weizen b) Dinkel c) Roggen, 19 = Sellerie, 20 = Hähnchenfleisch,

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	m
Montag 12.05.25	Wienerle, Kartoffeln, Soße <small>(12,13,14,18a,19)</small>	Kartoffeln, Soße <small>(12,19)</small>	Putenwienerle <small>(12,15,18a,19)</small>
Dienstag 13.05.25	Milchreis, Früchte <small>(9,12)</small>	”	”
Mittwoch 14.05.25	Kartoffelgratin, Salat <small>(12,18a,19)</small>	”	“
Donnerstag 15.05.25	Putengeschnetzeltes, Reis <small>(12,15,16,18a,19)</small>	Reis, Soße <small>(19)</small>	Wie Menü 1 <small>(15,16,18a)</small>

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Phosphat, 6 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 8 = Senf, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = Lactose, 11 = Milcheiweiß, 12 = Milch, 13 = Schweinefleisch, 14 = Rindfleisch, 15 = Putenfleisch, 16 = Ei, 17 = Fisch, 18 = Glutenhaltiges Getreide a) Weizen b) Dinkel c) Roggen, 19 = Sellerie, 20 = Hähnchenfleisch, 21 = Soja

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	M
Montag 19.05.25	Kartoffelpuffer, Apfelmus <small>(12,16)</small>	”	”
Dienstag 20.05.25	Schnitzel, Nudeln, Soße <small>(12,13,16,18a,19)</small>	Gemüse <small>(19)</small>	Putenschnitzel <small>(15,16,18a)</small>
Mittwoch 21.05.25	Pizza Salami <small>(12,,14,16,18a,19)</small>	Pizza Margarita <small>(12,16,18a,19)</small>	Wie Menü 1
Donnerstag 22.05.25	Gemüselasange <small>(12,166,18a,19)</small>	”	V

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Phosphat, 7 = gewachst, 8 = Senf, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = Lactose, 11 = Milcheiweiß, 12 = Milch, 13 = Schweinefleisch, 14 = Rindfleisch, 15 = Putenfleisch, 16 = Ei, 17 = Fisch, 18 = Glutenhaltiges Getreide a) Weizen b) Dinkel c) Roggen, 19 = Sellerie, 20 = Hähnchenfleisch, 21 = Soja



Schulspeiseplan Mai
25.docx

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	m
Montag 26.05.25	Spaghetti Tomatensoße (9,12,16,18a,19)	„	„
Dienstag 27.05.25	Käsespätzle, Salat (12,18a,19)	„	„
Mittwoch 28.05.25	Maultaschen in Tomatensoße (12,13,14,16,18a,19)	Veg. Maultaschen (12,16,18a,19)	Hähnchenmaultaschen (12,20,16,18a,19)
Donnerstag 29.05.25	Feiertag	„	„

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Phosphat, 6 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 7 = gewachst, 8 = Senf, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = Lactose, 11 = Milcheiweiß, 12 = Milch, 13 = Schweinefleisch, 14 = Rindfleisch, 15 = Putenfleisch, 16 = Ei, 17 = Fisch, 18 = Glutenhaltiges Getreide a) Weizen b) Dinkel c) Roggen, 19 = Sellerie, 20 = Hähnchenfleisch, 21 = Soja,

