

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	M
Montag 13.04.26	Spaghetti, Tomatensoße, Salat <small>(12,16,19)</small>	„	„
Dienstag 14.04.26	Suppe, Brötchen, Obst <small>(14,18a,19)</small>	„	„
Mittwoch 15.04.26	Bratkartoffeln, Quark, Rohkost <small>(18a,19)</small>	„	„
Donnerstag 16.04.26	Käsespätzle, Salat <small>(12,16,18a,19)</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,

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	m
Montag 20.04.26	Reis, Kräutersoße, Rohkost <small>(18a,19)</small>	”	”
Dienstag 21.04.26	Penne mit Blumenkohl- Gemüse-Soße <small>(16,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 22.04.26	Kartoffelpuffer, Apfelmus <small>(12,16,18a,19)</small>	”	”
Donnerstag 23.04.26	Maultaschen, Tomatensoße <small>(12,13,14,16,18a,19)</small>	Gemüsemaultaschen <small>(12,16,18a,19)</small>	Hähnchenmaultaschen <small>(20,12,16,18a,19)</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 27.04.26	Cous-Cous-Gemüse- Pfanne <small>(18a,19,)</small>	”	”
Dienstag 28.04.26	Hackbällchen, Püree, Soße <small>(12,13,14,16,18a,19)</small>	Veg. Bällchen <small>(19,21)</small>	Putenbällchen <small>(19,15)</small>
Mittwoch 29.04.26	Nudeln, Käsesoße, Rohkost <small>(9,10,11,12,18a,19)</small>	”	”
Donnerstag 30.04.26	Kartoffelgratin, Gurkensalat <small>(10,12,16,18a,19)</small>	”	”

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

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	m
Montag 04.05.26	Tomaten-Mozzarella- Auflauf <small>(10,11,12,16,18a,19)</small>	”	”
Dienstag 05.05.26	Fisch, Kartoffeln, Rohkost <small>(17,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 06.05.26	Pastapfanne mit Putenfleisch <small>(12,16,15,19)</small>	Pastapfanne <small>(12,16,19)</small>	
Donnerstag 07.05.26	Gemüselasange <small>(9,10,11,12,18a,19)</small>	”	”

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,