

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	M
Montag 22.06.26	Penne mit Putenfleisch und Gemüse <small>(12,15,16,19)</small>	Penne mit Gemüse <small>(12,16,19)</small>	Wie Menü 1
Dienstag 23.06.26	Vollkornnudeln mit Zucchini und Erbsensoße, Tomatensalat <small>(14,16,18b,19)</small>	”	”
Mittwoch 24.06.26	Kartoffeln mit einer Lauch-Frischkäsesoße, Rohkost <small>(18a,19)</small>	”	”
Donnerstag 25.06.26	Pfannkuchen mit Apfelmus <small>(12,18a,9)</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 29.06.26	Hackbällchen, Püree, Soße, Obst <small>(13,14,12,18a,19)</small>	Püree, Soße, Obst <small>(12,18a,19)</small>	Putenbällchen
Dienstag 30.06.26	Vollkornpenne mit Erbsen, Tomaten und Pilzen, Salat <small>(12,16,18b,19)</small>	”	”
Mittwoch 01.07.26	Kartoffeln mit Roten Linsen und Lauch, Joghurt <small>(9,10,11,12,19)</small>	”	”
Donnerstag 02.07.26	Käsespätzle, Gurkensalat <small>(12,16,18a)</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 06.07.26	Reis, Kräutersoße, Rohkost <small>(12,19)</small>	”	”
Dienstag 07.07.26	Gemüselasange, Obst <small>(12,16,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 08.07.26	Kartoffelgratin, Rohkost <small>(10,11,12,,19)</small>	”	”
Donnerstag 09.07.26	Maultaschen, Tomatensoße, Salat <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, 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 13.07.26	Nudeln, Käsesoße, Salat <small>(10,12,16,18a,19)</small>	”	”
Dienstag 14.07.26	Gebackener Rosenkohl mit Kartoffeln, Frischkäsesoße, Rohkost <small>(11,12,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 15.07.26	Milchreis mit Früchten <small>(12)</small>	”	
Donnerstag 16.07.26	Möhrensuppe mit Putenwienerleeinlage, Vollkornbrot, Joghurt <small>(9,10,12,15,18b,19)</small>	Möhrensuppe, Vollkornbrot, Joghurt <small>(9,10,12,18b,19)</small>	Wie Menü 1

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,

