

Schulspeiseplan

Metzgerei Georg Hofmann, Tel.07632/286

(Änderungen vorbehalten)

	Menü 1	V	M
Montag 11.05.26	Rigatoni mit Tomaten- Linsen- Soße, Rohkost <small>(12,16,19)</small>	”	”
Dienstag 12.05.26	Karotten- Erbsen- Gemüse mit Reis, Obst <small>(14,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 13.05.26	Kartoffelsalat mit Spinat und Rührei <small>(18a,19)</small>	”	”
Donnerstag 14.05.26	Feiertag	”	”

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 18.05.26	Spinatnudeln mit Ricottasoße, Obst <small>(18a,19)</small>	”	”
Dienstag 19.05.26	Kartoffelgratin, Rohkost <small>(12,16,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 20.05.26	Möhrensuppe mit Volkornbrot, Joghurt <small>(9,10,11,12,18a,19)</small>	”	”
Donnerstag 21.05.26	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 08.06.26	Spaghetti, Tomatensoße, Salat <small>(12,16,19)</small>	”	”
Dienstag 09.06.26	Fisch, Kartoffeln, Soße <small>(12,16,17,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 10.06.26	Kohlrabi- Schnitzel mit Reis, Soße und Rohkost <small>(10,11,12,18b,19)</small>	”	”
Donnerstag 11.06.26	Kartoffelecken, Kräuterquark, Karottensalat <small>(12,16,19)</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 15.06.26	Tomaten-Mozzarella- Auflauf <small>(10,11,12,16,18a,19)</small>	”	”
Dienstag 14.06.26	Kartoffelpüree mit Blumenkohl, Rahmsoße, Obst <small>(12,18a,19)</small>	”	”
Mittwoch 15.06.26	Volkornnudeln mit Brokkoli, Nachtisch <small>(12,16,15,19)</small>	”	
Donnerstag 16.06.26	Grillwurst, Currysoße, Kroketten <small>(9,10,12,13,14,18a,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 = Glutenthaltiges Getreide a) Weizen b) Dinkel c) Roggen, 19 = Sellerie, 20 = Hähnchenfleisch, 21 = Soja,