

Speiseplan für Januar 2026 - Schüler

Zeitraum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1: 05.01. – 09.01.26	Nudeln A, A1 Tomatensoße A, A1, B, C Reibekäse B, C Knabbergurken Schokopudding B, C	Jägerschnitzel A, A1, B, C, E, S, 1, 2, 16 Mischgemüse A, A1 Kartoffeln Apfelmus mit Vanillesoße B, C	Paniertes Fischfilet A, A1 Kräuterrahmsoße A, A1, B, C Reis/Kartoffeln Weißkohl- Möhrensalat Verschiedenes Obst	Senfei A, A1 Kartoffeln Rote Bete Mangoquark B, C	Rinderbrühe mit Fadennudeln A, A1 Ciabatta A, A1 Griespudding B, C
Woche 2: 12.01. – 16.01.26	Hühnerfrikassee A, A1, B, C, R, Reis/Kartoffeln Schokomilch B, C	Bunte Nudeln mit Schinken – Sahne – Soße A, A1, B, C, R, 1, 2, 16 Gartenmixsalat mit Joghurtdressing B, C Zitronenskyr B, C	panierter Seelachs A, A1 Spinat A, A1, B, C, R Kartoffeln Verschiedene Melonen	Putengeschnetzeltes A, A1, B, C, R Drehbandnudeln A, A1 Gewürzgurken Griechischer Joghurt mit Streusel B, C	Steckrübensuppe mit Kartoffeln und Möhren R Kohlwurst 1, 2, 16 Mehrkornbrötchen B, C Vanillequark B, C
Woche 3: 19.01. – 23.01.26	Fussili A, A1 Tomatensoße mit Schnippelwurst, Käse A, A1, B, C, R, 1, 2, 16 Knabbermöhren Eis B, C	Hähnchenhaxen A, A1 Erbsengemüse A, A1, B, C Kartoffeln rote Grütze mit Vanillesoße B, C	Fischstäbchen A, A1 Reis/Kartoffeln Honig – Senf – Soße A, A1, B, C Eisbergsalat Stracciatellajoghurt B, C	Zucchini – Hack – Pfanne A, A1, B, C, R Nudeln A, A1 Verschiedene Obstsorten	Milchreis mit Sauerkirschen oder Zimt und Zucker Knabbergemüse
Woche 4: 26.01. – 30.01.26	Möhreneintopf mit Frischkäse und Wiener Würstchen B, C, R, 1, 2, 16 Bäckerschrippe A, A1 Fruchtmus von Äpfeln und Himbeeren	Fischfrikadelle A, A1, B, C, S Reis/Kartoffeln Dillsoße A, A1, B, C Chinakohl – Apfel – Salat Limettenquark B, C	Gulaschsuppe (Schwein) mit Kartoffeln, Paprika, Gewürzgurken A, A1, B, C, R, S Baguette A, A1 Vanillepudding B, C	Leberkäse A, A1, B, C, R, S, 1, 2, 16 Kartoffeln Kräuterquark B, C Gurkensalat Bananen+Kiwi	Bechamelkartoffeln mit Putensalami A, A1, B, C, 1, 2, 16 Rotkrautsalat Rhabarbersaftschorle

Änderungen behalten wir uns vor.

A Glutenhaltiges Getreide	A7 Hybridstämme	G Erdnüsse und -erzeugnisse	M Cashewnüsse und -erzeugnisse	S Senf und -erzeugnisse
A1 Weizen und -erzeugnisse	B Milch und -Erzeugnisse	H Soja und -erzeugnisse	N Pecannüsse und -erzeugnisse	T Sesam und -erzeugnisse
A2 Dinkel und -erzeugnisse	C Laktose	I Schalenfrüchte und -erzeugnisse	O Paranüsse und -erzeugnisse	U Schwefeldioxid + Sulfite >10mg/kg
A3 Roggen und -erzeugnisse	D Krebstiere und -erzeugnisse	J Mandel und -erzeugnisse	P Pistazien und -erzeugnisse	V Lupine und -erzeugnisse
A5 Gerste und -erzeugnisse	E Eier und -erzeugnisse	K Haselnüsse und -erzeugnisse	Q Macadamia/Queensland Nüsse und -erzeugnisse	W Weichtiere und -erzeugnisse

A6 Hafer und -erzeugnisse

F Fisch und -erzeugnisse

L Walnüsse und -erzeugnisse

R Sellerie und -erzeugnisse

1 Konservierungsstoff

4 Süßungsmittel

12 mit Farbstoff

15 geschwärtz

2 Antioxidationsmittel

6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 13 geschwefelt

16 mit Phosphat

3 Geschmacksverstärker

10 enthält eine Phenylalaninquelle

14 gewachst