

# Speiseplan für November 2025 - Schüler

Zeitraum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Woche 1:</b> <b>03.11. – 07.11.25</b>	Nudeln <sup>A, A1</sup> Tomatensoße <sup>A, A1, B, C</sup> Reibekäse <sup>B, C</sup>  Orangensaft	Hähnchenschnitzel <sup>A, A1, B, C, E</sup> Kohlrabi-Möhrengemüse <sup>A, A1, B, C</sup> Kartoffeln  Fruchtmus + Vanillesoße <sup>B, C</sup>	Fischstäbchen <sup>A, A1</sup> Reis/Kartoffeln Dillsoße <sup>A, A1, B, C</sup> Chinakohl – Apfelsalat Limettenquark <sup>B, C</sup>	Käse – Sahne – Soße mit Kochschinkenstreifen <sup>A, A1, B, C, R, 1, 2, 16</sup> Bandnudeln <sup>A, A1</sup> Wassermelone	Bechamelkartoffeln mit Putensalami <sup>A, A1, B, C, 1, 2, 16</sup> Rotkrautsalat  Eis <sup>B, C</sup>
<b>Woche 2:</b> <b>10.11. – 14.11.25</b>	Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup> Spinat – Käse – Soße <sup>A, A1, B, C</sup>  Zitronenskyr <sup>B, C</sup>	Hühnersuppe mit Möhren, Porree, Sellerie, Nudeln Vollkornbrötchen <sup>A, A1</sup>  Schokopudding Vanillesoße <sup>B, C</sup>	Hackbraten (Rind- und Schweinefleisch) <sup>A, A1, B, C, R, S, E</sup> Kartoffeln Rotkohl <sup>B, C</sup> Multivitaminsaft	Fischnuggets <sup>A, A1, S</sup> Petersiliensoße <sup>A, A1, B, C</sup> Reis/Kartoffeln Apfel/Möhren – Salat Verschiedenes Obst	Hefeklöße <sup>A, A1, B, C, E</sup> Fruchtsuppe
<b>Woche 3:</b> <b>17.11. – 21.11.25</b>	Leberkäse <sup>A, A1, 1, 2</sup> Kartoffeln Kräuterquark <sup>B, C</sup> Gurkensalat  Waldbeergrütze <sup>A, A1</sup>	Nudeln Bolognese <sup>A, A1, B, C, R</sup> Reibekäse <sup>B, C</sup> Gartenmix – Salat mit Joghurtdressing <sup>B, C</sup>  Obst	Jägerschnitzel <sup>A, A1, B, C, E, S, 1, 2, 16</sup> Milchbohnen <sup>A, A1, B, C</sup> Kartoffeln  Quark mit Streuseln <sup>B, C</sup>	Paniertes Seelachsfilet <sup>A, A1, E</sup> Reis/Kartoffeln Honig – Senf – Soße <sup>A, A1, B, C</sup> Eisbergsalat  Kirschmilch	Wirsingeintopf mit Kartoffeln und Möhren <sup>R</sup> Knacker <sup>1, 2, 16</sup> Dinkelbrot <sup>A, A2</sup> Naturjoghurt mit Erdbeermus <sup>B, C</sup>
<b>Woche 4:</b> <b>24.11. – 28.11.25</b>	Senfei <sup>A, A1, B, C</sup> Kartoffeln Rote Bete <sup>4</sup>  Vanillequark <sup>B, C</sup>	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Gewürzgurken <sup>A, A1, B, C, R, S</sup> Kartoffelbrot <sup>A, A1</sup> Clementinen	Fischfiguren <sup>A, A1, B, C, S</sup> Spinat <sup>A, A1, B, C</sup> Kartoffeln  Vanillepudding mit Himbeersoße <sup>B, C</sup>	Milchreis Kirschsuppe	Weißer – Bohnen – Suppe mit Kartoffeln, Möhren, Schnippelwurst <sup>R, 1, 2, 16</sup> Bäckerschrippe <sup>A, A1</sup> Apfelmus und Vanillesoße <sup>B, C</sup>

## Änderungen behalten wir uns vor.

A Glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen und -erzeugnisse

A2 Dinkel und -erzeugnisse

A3 Roggen und -erzeugnisse

A5 Gerste und -erzeugnisse

A6 Hafer und -erzeugnisse

A7 Hybridstämme

B Milch und -erzeugnisse

C Laktose

D Krebstiere und -erzeugnisse

E Eier und -erzeugnisse

F Fisch und -erzeugnisse

G Erdnüsse und -erzeugnisse

H Soja und -erzeugnisse

I Schalenfrüchte und -erzeugnisse

J Mandel und -erzeugnisse

K Haselnüsse und -erzeugnisse

L Walnüsse und -erzeugnisse

M Cashewnüsse und -erzeugnisse

N Pecannüsse und -erzeugnisse

O Paranüsse und -erzeugnisse

P Pistazien und -erzeugnisse

Q Macadamia/Queenland Nüsse und -erzeugnisse

R Sellerie und -erzeugnisse

S Senf und -erzeugnisse

T Sesam und -erzeugnisse

U Schwefeldioxid + Sulfite >10mg/kg

V Lupine und -erzeugnisse

W Weichtiere und -erzeugnisse

**1 Konservierungsstoff**

**2 Antioxidationsmittel**

**3 Geschmacksverstärker**

**4 Süßungsmittel**

**6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 13 geschwefelt**

**10 enthält eine Phenylalaninquelle**

**12 mit Farbstoff**

**14 gewachst**

**15 geschwärzt**

**16 mit Phosphat**