

Speiseplan für November 2025 - Schüler

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

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

2 Antioxidationsmittel

3 Geschmacksverstärker

4 Süßungsmittel

6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 13 geschwefelt

10 enthält eine Phenylalaninquelle 14 gewachst

12 mit Farbstoff

15 geschwärzt

16 mit Phosphat

Frage 1: Welche der folgenden Aussagen ist falsch?

Aussage 1: Ein Süßungsmittel besteht aus einem Süßstoff und einem Zuckerkern.

Aussage 2: Ein Konservierungsstoff ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 3: Ein Geschmacksverstärker ist ein Stoff, der die Geschmacksintensität eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 4: Ein Antioxidationsmittel ist ein Stoff, der die Oxidation von Lebensmitteln verhindert.

Aussage 5: Ein Farbstoff ist ein Stoff, der die Farbe eines Lebensmittels ändert.

Aussage 6: Ein Phosphat ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 7: Ein Schwefel ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 8: Ein Wachstumshemmstoff ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 9: Ein Geschwärzstoff ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 10: Ein Enzym ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Frage 2: Welche der folgenden Aussagen ist falsch?

Aussage 1: Ein Süßungsmittel besteht aus einem Süßstoff und einem Zuckerkern.

Aussage 2: Ein Konservierungsstoff ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 3: Ein Geschmacksverstärker ist ein Stoff, der die Geschmacksintensität eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 4: Ein Antioxidationsmittel ist ein Stoff, der die Oxidation von Lebensmitteln verhindert.

Aussage 5: Ein Farbstoff ist ein Stoff, der die Farbe eines Lebensmittels ändert.

Aussage 6: Ein Phosphat ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 7: Ein Schwefel ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 8: Ein Wachstumshemmstoff ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 9: Ein Geschwärzstoff ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.

Aussage 10: Ein Enzym ist ein Stoff, der die Haltbarkeit eines Lebensmittels erhöht.