

SPEISEPLAN

Schulen

28.04.2025 bis 02.05.2025

Die AWO wünscht Ihren Kindern einen guten Appetit!



Woche 7	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Extra
Montag 28.04.2025	Linsen- Bolognese (a1-5/f/m) mit Spirelli- Mix (Hartweizen/ Vollkorn) (a1-5/f/m)	Pilzragout (a1/b/o) mit hausgemachten Serviettenknödel (a1-5/b/c)	Obst
Dienstag 29.04.2025	Vegetarischer Tortellini Auflauf (a1-5/b/c/f) mit Juliennengemüse und Sahnesoße (a1/b/k) mit Tomatenwürfel	Deftiges Rindergulasch (a1/b) mit Makkaroni (a1-5/c)	Bananenjoghurt (b)
Mittwoch 30.04.2025	Milchreis (b/o) mit Zimt- Zuckermischung und Apfelkompott (5/9)	Wikinger Topf (k/b/a1), Cevapcici vom Rind mit Gemüserahmsoße und Spätzle (a1-5/c)	Kichererbsen- Möhrensuppe (a1/b) und/oder Obst
Donnerstag 01.05.2025	Chili sin Carne (a1/f/m) (Tomaten, Mais, Kidneybohnen) dazu Reis	Käse- Laucheintopf mit Hackfleisch vom Rind (1/b/a1) mit Brötchen (a1/a3)	Salat (2/9)
Freitag 02.05.2025	Spinatstrudel mit Ricotta (a1-5/b/c) und Karottenlauchsoße (a1/b)	Gedünstetes Seelachsfilet Natur (d) mit Kresse-Senfsoße (a1/b/m/k/o/1/9) dazu Salzkartoffeln	Erdbeerpudding (b)

Empfehlung einer Nachhaltigen Ernährung.

Alle Menüs wurden auf Grundlage der Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung sowie der AOK-Ernährungsexpertinnen zusammengestellt. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass für eine gute Entwicklung Ihres Kindes maximal 2 x wöchentlich mageres Muskelfleisch und mindestens 1 x wöchentlich Fisch (vorzugsweise Lachs, Thunfisch, Makrele oder Hering) ausgewählt werden. Die restlichen Wochentage sollten durch vegetarische Gerichte ergänzt werden.

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxyde und Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

**namentliche Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6

***namentliche Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecannüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8



Unser Körper braucht Wasser
Wertvolle Tipps rund ums Thema Trinken

[Hier klicken oder scannen](#)



Änderungen vorbehalten!
Das Küchenteam ist erreichbar unter Tel.
09281/1602990