

Speisenplan vom 14.09. – 20.09.2026 (KW38)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 14. September 2026



Kraftbrühe v.Sellerie^{A,J,a,u}
Rindergulasch m.Pflaumen^{A,a,u}
Ebly Zartweizen^{A,a,u}
1 Pfirsich

274 kcal, 22g Eiweiß, 8g Fett, 26g KH

Dienstag der, 15. September 2026

Graupeneintopf m.Karotten^{A,J,a,b,u}
Rindfleischeinlage
1 Roggenbrötchen
Schokopudding m.Vanillesoß^{12,B,H}
Rohkost St.Peter, Hasenfänger

345 kcal, 15g Eiweiß, 5g Fett, 56g KH

Mittwoch der, 16. September 2026

Kartoffelsuppe Pfälzer Art^{A,J,a,u}
Gemüseragout v. Tomate^u
geriebener Käse^{B,H}
frische Spätzlenudeln^{A,D,a,u}
Milchreis mit Apfel^{12,B,H,u}

572 kcal, 25g Eiweiß, 15g Fett, 83g KH

Donnerstag der, 17 September 2026

Cremesuppe v.Blumenkohl^{A,B,H,J,a,u}
Asiaburger^{A,B,D,H,J,a,b,u}
Pikante Soße China-art^{1,A,G,J,a,u}
Reis m.Curry^{A,J,a,u}
Pflaumen

452 kcal, 16g Eiweiß, 8g Fett, 75g KH

Freitag der, 18 September 2026

Gemüsesuppe^{A,J,a,b,u}
Seelachsfilet paniert^{A,E,a,u}
Bechamelsoße m.Kräutern^{A,B,H,a,u}
Petersilienkartoffeln^u
Gurkensalat^{2,K,M,u}
Schokoladenpudding^{B,H,u}

399 kcal, 19g Eiweiß, 7g Fett, 60g KH

Änderungen vorbehalten

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern.

Sie finden im Intranet und als Aushang auf den Stationen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.

Trotz aller Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten sind.