

Speiseplan Winterhaldenschule



23.03.2026 – 26.03.2026 (KW 13)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gebratene Hähnchenbrust in Paprika-Tomatensoße (23) mit Reis und Blumenkohl vegetarisch: Dal-Linsen, Rote Linsen, Gemüse (23) und Fladenbrot (10.1) Rohkostsalat (Weißkohl, Mais, Paprika), Vinaigrette (19) Saisonales Obst am Stück	Frische Spiralnudeln (10.1) in Sahneseoße (17) mit Erbsen und Putenschinken (1/5) vegetarisch: Bauerneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Möhren und Frischkäse (17/19/23) dazu Bauernbrot (10.1) Salat der Saison, Essig-Öl-Dressing (19) Vanillepudding (17)	Eintopf nach Art Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten (23) und frischen Spätzle (10.1/12) vegetarisch: Polenta-Gemüseauflauf mit Kürbis, Zucchini, Tomaten und Mozzarella (12/17/23) Karottensalat, Apfel-Vinaigrette (19) Hagebutten-Apfel-Creme (17)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (17) und Marktgemüse (23) Eisbergsalat mit Gurken und Radieschen mit Vinaigrette (19) Saisonales Obst am Stück

Wenn es Fleisch gibt, bekommen Kinder, die für das vegetarische Essen angemeldet sind, das vegetarische Essen.

Zusatzstoffe: 1: Phosphat, 2: Farbstoff, 3: Geschmacksverstärker, 4: Konservierungsmittel, 5: Antioxidationsmittel, 6: Geschwefelt, 7: geschwärzt,

8: Süßungsmittel, 9: künstliche Aromastoffe,

Deklaration Allergene: 10 Gluten (10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer), 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch

18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pekanüsse, 18.6 Paranüsse, 18.7 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse), 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerie

Hergestellt wird das Mittagessen bei „FrischeBlizz“

Guten Appetit!