

# Speiseplan



Schule: GGS Nussbaumerstraße

Der Speiseplan gilt für die KW 13 (Woche 4), also vom 24.3.2025 bis 28.3.2025

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	<b>AUFLAUF</b> (g) mit Vollkornnudeln (a1, a2), Brokkoli und Mais (m) dazu Rote Beete	<b>KARTOFFEL-CREMESUPPE</b> (i, m) mit Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Möhren dazu Vollkornbrot (a1, a2)	<b>SPANISCHER EINTOPF</b> mit roter Paprika, Zwiebeln, Möhren dazu Lachswürfel (d) und Vollkornreis	<b>SPAGHETTI</b> (a1) mit Rinderbolognese (Tomaten, Zwiebeln, Möhren)	<b>FISCHSTÄBCHEN</b> (d) (Seelachs) mit Pommes frites
VEGETARISCHE ALTERNATIVE			<b>SPANISCHER EINTOPF</b> mit roter Paprika, Zwiebeln, Möhren dazu Vollkornreis	<b>SPAGHETTI</b> (a1) mit Sojabolognese (f) (Tomaten, Zwiebeln, Möhren)	<b>VEGETARISCHEN FISCHSTÄBCHEN</b> (i) mit Pommes frites
SALAT + ROHKOST				Salatbar	Salatbar
DESSERT + OBST	Obst & Rohkost	Grießpudding (a1, g) mit Roter Grütze Obst & Rohkost	Obst & Rohkost	Obst & Rohkost	Obst & Rohkost

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

## Zusatzstoffe

1 Mit Farbstoff	6 Geschwärzt
2 Mit Konservierungsstoff	7 Gewachst
2.1 Mit Nitritpökelsalz	8 Mit Phosphat
2.2 Mit Nitrat	9 Süßungsmittel(n)
2.3 Mit Nitratpökelsalz und Nitrat	10 Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
3 Mit Antioxidationsmittel	11 Enthält eine Phenylalaninquelle
4 Mit Geschmacksverstärker	12 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
5 Geschwefelt	

## Allergene

a1 Weizen	e Erdnüsse	h6 Paranüsse
a2 Roggen	f Sojabohnen	h7 Pistazien
a3 Gerste	g Milch, Laktose	h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
a4 Hafer	h1 Mandeln	i Sellerie
a5 Dinkel	h2 Haselnüsse	j Senf
b Krebstiere	h3 Walnüsse	k Sesamsamen
c Eier	h4 Kaschunüsse	l Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
d Fische	h5 Pecannüsse	m Lupine
		n Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)