Speiseplan Roßdorf Justin-Wagner-Schule

Woche vom 9. November 2026 bis 13. November 2026, KW 46

	Montag, 09.11.26	Dienstag, 10.11.26	Mittwoch, 11.11.26	Donnerstag, 12.11.26	Freitag, 13.11.26
Menü 1	Vegetarisch gefüllte Bio-Tortellini mit Tomatensauce und Reibekäse a, a1, c, g, i	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und Brot a, a1, i	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté, Blattsalat der Saison mit Dressing a, a1, c, g	Fisch-Frikadelle mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Gurkensticks (F), a, a1, g, j, 5, 6	Pasta mit Käsesauce, angemachter Rohkostsalat a, a1, g, i, 1
Menü 2	Vegetarisch gefüllte Bio-Tortellini mit Tomatensauce und Reibekäse a, a1, c, g, i	Gemüse-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln und Brot a, a1, i	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté, Blattsalat der Saison mit Dressing a, a1, c, g	Gebackener Käse mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Gurkensticks a, a1, g, i	Pasta mit Käsesauce, angemachter Rohkostsalat a, a1, g, i, 1
Tagesmenue	Geflügel-Frikadelle mit Spätzle und Tomatensauce a, a1, c, i, j	Vegane Frühlingsrolle mit Reis und Chinagemüse in Rahmsauce a, a1, i	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis, Blattsalat der Saison mit Dressing g, i	Gemüse-Rösti mit Langkornreis und Kräuterdip, Gurkensticks a, a1, g, i	Backfisch mit Karoffelpüree und Gemüsedip, angemachter Rohkostsalat (F), a, a1, g, i, j
Laktosefrei	Vegetarisch gefüllte Bio-Tortellini mit Tomatensauce a, a1, c, i	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und Brot a, a1, i	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté (lactosefrei), Blattsalat der Saison mit Dressing a, a1, c	Fisch-Frikadelle mit Salzkartoffeln und Joghurt-Kräuterdip (lactosefrei), Gurkensticks (F), a, a1, j, 5, 6	Pasta mit Käsesauce (lactosefrei) , angemachter Rohkostsalat a, a1, i, 1
Glutenfrei	Glutenfreie Pasta mit Tomatensauce und Reibekäse c, g, i	Geflügel-Bouillon mit Bohnen, Kartoffeln (Geflügelwürfel als Einlage) und glutenfreiem Brot i	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis, Blattsalat der Saison mit Dressing g, i	Fischfilet "natur" mit Kartoffelpüree und Joghurt-Kräuterdip, Gurkensticks (F), g, j, 5, 6	Glutenfreie Pasta mit Käsesauce, angemachter Rohkostsalat g, i, 1
Dessert inclusive	Vanillepudding g	Melone	Obst vom Markt (Äpfel)	Banane	Donuts a, a1, f, g, 2, 5, 6

Der Nachhaltigkeit geschuldet, verwenden wir Lebensmittel in BIO-Qualität und kennzeichnen diese tagesaktuell mit „Bio“ auf dem Speiseplan. Alle von uns eingesetzten/gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-Öko-006) zertifiziert.

(G) Geflügel, (R) Rindfleisch, (K) Kalbfleisch, (F) Fisch, (S) Schweinefleisch, o Kann Spuren von Karotten enthalten , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat , 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt
Allergenkennzeichnung: enthält Ph Phosphat*, a Glutenhaltiges Getreide*, a1 Weizen*, a2 Roggen*, a3 Gerste*, a4 Hafer*, a5 Dinkel*, a6 Kamut od. Hybridstämme*, b Krebstiere*, c Eier*, d Fisch*, e Erdnüsse*, e Erdnusserzeugnisse*, f Soja*, g Milch (einschl. Laktose)*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandel*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere (Mollusken) * (* und Erzeugnisse daraus)