

Speiseplan Roßdorf Justin-Wagner-Schule

Woche vom 13. April 2026 bis 17. April 2026, KW 16

	Montag, 13.04.26	Dienstag, 14.04.26	Mittwoch, 15.04.26	Donnerstag, 16.04.26	Freitag, 17.04.26
Menü 1	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté a, a1, c, g	Bio-Pasta Bolognese (R), a, a1, i	Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks (R), g, i	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing a, a1, i	Gefüllte Kartoffeltasche auf Rahm-Blumenkohl, Gurkensalat g, i
Menü 2	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté a, a1, c, g	Bio-Pasta "pommodori" mit Tomatenrahmsauce a, a1, g, i	Gemüse-Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks c, g, i	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing a, a1, i	Gefüllte Kartoffeltasche auf Rahm-Blumenkohl, Gurkensalat g, i
Tagesmenue	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (G), g	Reibekuchen mit Apfelmuß c, i	Semmelknödel mit Rahmsauce und Gemüse, Rohkoststicks a, a1, c, g, i	Pasta mit Käsesauce, Blattsalate der Saison mit Dressing a, a1, g, i	Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Brot, Gurkensalat (R), a, a1, i
Laktosefrei	Gemüse-Frikadelle mit Reis und Velouté (lactosefrei) a, a1, c	Bio-Pasta Bolognese (R), a, a1, i	Köttbullar in Bratensauce (lactosefrei) mit Salzkartoffeln (R), i	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und Brot, Blattsalate der Saison mit Dressing a, a1, i	Rinder-Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Brot, Gurkensalat (R), a, a1, i
Glutenfrei	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (G), g	Pasta Bolognese (glutenfrei) (R), i	Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Rohkoststicks (R), g, i	Linseneintopf mit Lauch, Möhren, Sellerie, Kartoffeln und glutenfreies Brot i	Gefüllte Kartoffeltasche auf Rahm-Blumenkohl, Gurkensalat g, i
Dessert inclusive	Obst vom Markt (Äpfel)	Vanillepudding g	Pflaumen	Banane	Obstsalat

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*, 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)