Grundschule Buschdorf

KW 47

16.11. - 20.11.2026



Speiseplan

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Bio-Couscous (Vollkorn)	d1	Kartoffelgratin	a, g1, g2	Bio-Nudeln	d1	Kleine Kartoffeln		Pfannkuchen	a, d1, g1, g2
Bio-Rindfleischklößchen	a	Bio-Brokkoli		Linsensoße (Bio-Linsen)		Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert)	c, d1	Bio-Apfelmus	
Bio-Paprikasoße	g1, g2	Grüner Salat		Salat mit Hirtenkäse	g1, g2	Quark-Gurken-Dip	g1, g2	Rohkost	
Bio-Mais		Honig-Senf-Dressing	h	Gemischtes Obst		Rohkostsalat		Obst	
Obstkiste		Gemischtes Obst				Obstkiste			

vegetarische Variante

Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Bio-Couscous (Vollkorn)	d1					Kleine Kartoffeln			
Hackbällchen (Erbsenprotein)						Gemüse-Nuggets	d1, d5, g1, g2		
Bio-Paprikasoße	g1, g2					Quark-Gurken-Dip	g1, g2		
Bio-Mais						Rohkostsalat			
Obstkiste						Obstkiste			

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Phosphat, 5) mit Süßungsmitteln, 6) mit Geschmacksverstärker

allergene Stoffe: a) Eier, b) Erdnuss, c) Fisch, d) glutenhaltiges Getreide (d1 Weizen, d2 Roggen, d3 Dinkel, d4 Hafer, d5 Gerste, d6 Khorasan-Weizen), e) Krebstiere, f) Lupine, g) Milch (g1 Milcheiweiß, g2 Milchzucker), h) Senf, i) Sellerie, k) Sojabohnen, l) Sesamsamen, m) Weichtiere, n) Schalenfrüchte (n1 Mandeln, n2 Haselnuss, n3 Walnuss, n4 Pistazie, n5 Cashew, n6 Pecannuss, n7 Paranuss, n8 Macadamia, n9 Queenslandnuss), o) Schwefeldioxid&Sulphite

(TL): im Herstellungsprozess wird u.a. tierisches Lab eingesetzt

Zucker- und Fettreduziert: dieses Gericht entspricht den Empfehlungen der DGE (=Deutsche Gesellschaft für Ernährung), d.h. max. 6% zugesetzter Zucker, keine Süßstoffe und nur 1,5% Fett

Vollkornanteil: dieses Gericht enthält einen Vollkornanteil von mind. 90%.

= DE-ÖKO-013: verwendete Bio-Zutaten kennzeichnen wir mit diesem Siegel

Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden
- Änderungen vorbehalten -

Version vom:

29.10.2026 12:43