

Name: Vorname des Kindes: Schule: **Weinbergsschule** Kdn.-Nr.:

Unterschrift der Eltern.....

Diese Bestellung bitte in der Essenausgabe der Schule abgeben. Bei Abmeldungen geben Sie bitte unbedingt die Kundennummer an. Abmeldungen sind in der Zeit von 6.30 bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Tag möglich, von 8.45 Uhr bis 15.30 Uhr für die übrige Zeit.

Die Menülinie mit dem  Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Speiseplan Juli 2026

Dat.			
Mi., 01.07.2026	Gebackene Hähnchenkeule, Kohlrabi-Möhrengemüse in Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,G		2
Do., 02.07.2026	Grießflammerie mit Beerenfruchtsuppe, Obst A,G	 *V*	2
Fr., 03.07.2026	Wurstgulasch nach Frankfurter Art, Nudeln 2,3,A,G		2
Mo., 06.07.2026	Kochei in Senfsauce, Salzkartoffeln, Salat von Eisberg, Tomate und Mais A,C,G,J	  *V*	1
Di., 07.07.2026	Buntes Hühnerfrikassee mit Langkornreis, Obst A,G		3
Mi., 08.07.2026	Chicken Crossies, kleine Blumenkohlrischen in heller Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,G		2
Do., 09.07.2026	Bratwurstscheiben in Tomaten-Ketchupsauce, Erbsen, Kartoffelpüree, Salatbeilage, Obst 2,3,A,G		2
Fr., 10.07.2026	Cremiger Milchreis mit Apfelmus A,G	 *V*	2
Mo., 13.07.2026	Kl. Schnitzel pan., Mischgemüse in heller Sauce, Salzkartoffeln A,C,G		2
Di., 14.07.2026	Tomatengulasch mit Makkaroni, Obst A,G		2
Mi., 15.07.2026	Fischnuggets, Dillsauce, Salzkartoffeln, Trinkpäckchen Orange A,C,D,G		2
Do., 16.07.2026	Geflügelschnitzel paniert mit buntem Nudelsalat (kalt), Obst A,C,G,J		2
Fr., 17.07.2026	Bunte Kartoffelsuppe mit Schnippelwurst, Bäckerbrötchen 2,3,A,G,I		2
Mo., 20.07.2026	Eierfrikassee mit buntem Gemüse (Erbsen, Möhren), Salzkartoffeln A,C,G,J	  *V*	1
Di., 21.07.2026	Hefeklöße mit Fruchtsauce (je nach Witterung warm oder kalt), Obst A,C,G	 *V*	2
Mi., 22.07.2026	2 Kochklopse in fruchtiger Tomatensauce, Nudeln A,G		2
Do., 23.07.2026	Kartoffelpuffer mit Apfelmus		2
Fr., 24.07.2026	Linseneintopf mit feinem Lauch, Möhren und Kartoffeln, Brötchen A,I	  *V*	1
Mo., 27.07.2026	Gebratene Currywurstscheiben in Tomaten-Ketchupsauce, Kartoffelpüree, Erbsen 2,3,A,G		2
Di., 28.07.2026	Fischfrikadelle mit Dillrahmsauce, Salzkartoffeln, Möhrensalat, Obst A,D,G		2
Mi., 29.07.2026	Rührei mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln, Pudding Banane A,C,G	  *V*	1
Do., 30.07.2026	Hähnchenschnitzel, Marktgemüse in heller Sauce, Salzkartoffeln, Obst A,G		2
Fr., 31.07.2026	Gabelspaghetti á la Bolognese, Reibekäse, Obst A,C,G		2

Änderungen vorbehalten! Für Druckfehler und Irrtum wird keine Haftung übernommen.*V* = vegetarisches Gericht  = ohne Schweinefleisch

Enthält: Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Desserts sind auf der jeweiligen Einzelverpackung ausgewiesen. 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsmittel(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Milcheiweiß 7 chininhaltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 10 gewachst, 11 mit Taurin, 12 Phosphat **dekl.-pflichtige Inhaltsstoffe (Allergene):** A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Hasel- Walnüsse usw.), I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Aufgrund unserer umfangreichen Speisenerstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können.