

Speiseplan



Schule: Mülheimer Freiheit / Düsseldorfer Str. 4

Der Speiseplan gilt für die KW 44-15 , also vom 28.10.2024 bis 11.04.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Vollkorn-Nudeln ^(a1) an fruchtiger Tomatensoße dazu Parmesan ^(g) G- Gluten freie Nudeln	Bremer Brötchen Fischfrikadelle ^(a1,d,i) dazu Ketchup und Brötchen ^(a1) G- Gluten freies Brötchen, Gemüse Dino	Herzhafte Eierpfannkuchen ^(a1,g,c) gefüllt mit Gemüse (Mais, Bohnen, Zwiebeln) Gratiniert G,L,M- Pizza Gluten und Milch frei	Kalbsbraten ⁽ⁱ⁾ an Salzkartoffeln dazu Rotkohl	Kartoffel-Gemüse- Cremesuppe ^(g,f,i) dazu Zwiebelbaguette ^(a1) G- Gluten freies Brötchen L,M- Soja-Sahne
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Vegane Fischfrikadelle ^(a1) (Jackfrucht, Schwarzwurzel) dazu Ketchup und Brötchen ^(a1) G- Gluten freies Brötchen, Gemüse Dino		Vegetarisches Schnitzel ^(a1) aus Protein an Salzkartoffeln dazu Rotkohl G- Bratwurst aus Protein	
SALAT + ROHKOST	Saisonale Rohkost	Blattsalat mit Joghurtdressing ^(g) L,M- Soja-Joghurt	Saisonale Rohkost		
DESSERT + OBST	Saisonales Obst		Rote Grütze mit Vanillesoße ^(g) L,M- Soße auf Sojabasis		Saisonales Obst

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

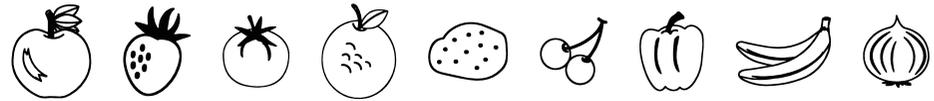
Zusatzstoffe

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.)

Speiseplan



Schule: Mülheimer Freiheit / Düsseldorfer Str. 4

Der Speiseplan gilt für die KW 44-15, also vom 28.10.2024 bis 11.04.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Vollkorn-Nudeln ^(a1) an fruchtiger Tomatensoße dazu Parmesan ^(g) G- Gluten freie Nudeln	Bremer Brötchen Fischfrikadelle ^(a1,d,i) dazu Ketchup und Brötchen ^(a1) G- Gluten freies Brötchen, Gemüse Dino	Herzhafte Eierpfannkuchen ^(a1,g,c) gefüllt mit Gemüse (Mais, Bohnen, Zwiebeln) Gratiniert G,L,M- Pizza Gluten und Milch frei	Kalbsbraten ⁽ⁱ⁾ an Salzkartoffeln dazu Rotkohl	Kartoffel-Gemüse- Cremesuppe ^(g,f,i) dazu Zwiebelbaguette ^(a1) G- Gluten freies Brötchen L,M- Soja-Sahne
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Vegane Fischfrikadelle ^(a1) (Jackfrucht, Schwarzwurzel) dazu Ketchup und Brötchen ^(a1) G- Gluten freies Brötchen, Gemüse Dino		Vegetarisches Schnitzel ^(a1) aus Protein an Salzkartoffeln dazu Rotkohl G- Bratwurst aus Protein	
SALAT + ROHKOST	Saisonale Rohkost	Blattsalat mit Joghurtdressing ^(g) L,M- Soja-Joghurt	Saisonale Rohkost		
DESSERT + OBST	Saisonales Obst		Rote Grütze mit Vanillesoße ^(g) L,M- Soße auf Sojabasis		Saisonales Obst

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.)

Speiseplan



Schule: Mülheimer Freiheit / Düsseldorfer Str. 4

Der Speiseplan gilt für die KW 44-15 , also vom 28.10.2024 bis 11.04.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Vollkorn-Nudeln ^(a1) an fruchtiger Tomatensoße dazu Parmesan ^(g) G- Gluten freie Nudeln	Bremer Brötchen Fischfrikadelle ^(a1,d,i) dazu Ketchup und Brötchen ^(a1) G- Gluten freies Brötchen, Gemüse Dino	Herzhafte Eierpfannkuchen ^(a1,g,c) gefüllt mit Gemüse (Mais, Bohnen, Zwiebeln) Gratiniert G,L,M- Pizza Gluten und Milch frei	Kalbsbraten ⁽ⁱ⁾ an Salzkartoffeln dazu Rotkohl	Kartoffel-Gemüse- Cremesuppe ^(g,f,i) dazu Zwiebelbaguette ^(a1) G- Gluten freies Brötchen L,M- Soja-Sahne
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Vegane Fischfrikadelle ^(a1) (Jackfrucht, Schwarzwurzel) dazu Ketchup und Brötchen ^(a1) G- Gluten freies Brötchen, Gemüse Dino		Vegetarisches Schnitzel ^(a1) aus Protein an Salzkartoffeln dazu Rotkohl G- Bratwurst aus Protein	
SALAT + ROHKOST	Saisonale Rohkost	Blattsalat mit Joghurtdressing ^(g) L,M- Soja-Joghurt	Saisonale Rohkost		
DESSERT + OBST	Saisonales Obst		Rote Grütze mit Vanillesoße ^(g) L,M- Soße auf Sojabasis		Saisonales Obst

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.)