



**Speiseplan Realschule
Ortenburg
vom 03.11.2025 bis 09.11.2025**

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Kartoffelsuppe i mit Wiener Würstl i,f Semmel a Joghurt g	Vegetarischer Burger a mit Käse g Salat, Tomate Joghurt g
Dienstag	Chicken Nuggets a,i,j Wedges Buttergemüse g,f Obst	Bunte Tortellini Ricotta a,c,g Tomatensoße Eissalat c,g,l Obst
Mittwoch	Nudelpfanne mit Gemüse, Hähnchen, Ei a,c,f Gurkensalat i, Gebäck a,c,g,i	Kabeljaufilet gebacken a Kartoffeln f Rahmspinat g Gebäck a,c,g,i
Donnerstag	Hausgemachte Pizza a,g Putensalami und Schinken grüner Salat c,g,l Pudding g	Quarkstrudel a,c,g mit Van. Soße g Pfirsichschnitten Pudding g
Freitag	3 St.Pfannkuchentaler a,c mit Marmelade und Schokosoße g Obst	

vom 10.11.2025 bis 16.11.2025

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Hähnchenfilet gebraten Spätzle a,c,g bunter Salat c,g,l Joghurt g	Backcamembert a,c Marmelade Baguette a Joghurt g
Dienstag	Warmer Leberkäse Kartoffelsalat i,l Breze a Obst	Grießnockerlsuppe a,c Milchreis mit g Zimt - Zucker Obst
Mittwoch	Makkaroni, a mit Tomatensahnesoße, Käse g Eissalat c,g,l Gebäck a,c,g,i	Fischfilet gebacken a,c Butterkartoffeln ,f Remouladensoße c,j Gebäck a,c,g,i
Donnerstag	Hamburger a,f,k mit Käse g Salat, Tomate Zwiebeln Obstsalat	Chicken-Burger d,a,f,k Salat,Tomate Zwiebeln Obstsalat
Freitag	Backersbsensuppe a,c,g Pfannkuchen a,c,g Marmelade Quarkspeise	

Die nachfolgenden unter Buchstabe a-n genannten Allergene können in den Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet und Ausgegeben werden, enthalten sein.

Allergene der EU-Verordnung :

a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse
f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf
k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfid m) Lupine n) Weichtiere

Zusatzstoffe der EU-Verordnung:

mit Stabilisator, mit Farbstoff, Konservierungsstoffe, mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker, Geschwefelt, geschwärzt, Gewachst, mit Phosphat
mit Süßungsmitteln, mit Phenylalanin, mit Säuerungsmitteln

Anderungen vorbehalten