

Speiseplan Oktober 2026

Grundschule Zetel

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert
Do	01.10.2026	  	1) Geflügelbratwurst, Rahmkohlrabi (G), Salzkartoffeln, Sauce 2) Spätzle (J1,F)-Gemüse-Pfanne (G,K,14) überbacken	Schokoladenpudding (K,14)
Fr	02.10.2026	  	1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse (G), kleines Brötchen (J1) 2) Kartoffelcrèmesuppe (G), kleines Brötchen (J1)	Obststück (10)
Mo	05.10.2026	  	1) gestampfter Möhreeneintopf, Hackfleisch (Geflügel), kleines Brötchen (J1) 2) Kürbis-Kartoffel-Suppe (G), kleines Brötchen (J1)	Fruchtquark (K,1,14)
Di	06.10.2026	  	1) Gulasch (Rind), Rotkohl, Knöpfe (F,J) 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimt Zucker	Obststück (10)
Mi	07.10.2026	  	1) milde Currywurst (Geflügel), Kartoffelecken, grüne Bohnen 2) Pfannengemüse, Backkartoffeln, Kräuterquark (K)	Vanillepudding (K,14)
Do	08.10.2026	  	1) Hähnchen süß-sauer – Wokgemüse (G), Reis 2) Gabelspaghetti (J1,F) – Tomaten-Kräuterrahm-Sauce	Obststück (10)
Fr	09.10.2026	  	1) Backfisch* (J1,B) – Kartoffel-Möhren-Stampf, Schnittlauchsauce (F) 2) Spinatlasagne (J1) mit Käse (K) überbacken	Fruchtjoghurt (K,1,14)
			Herbstferien	
Mo	26.10.2026	  	1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse, Reis 2) Nudelpfanne (J1) - Kaisergemüse, Basilikum-Tomatensauce	Obststück (10)

Speiseplan Oktober 2026

Grundschule Zetel

Di	27.10.2026	  	1) Köttbullar* (Geflügel) (J1,F), Rigatoni (J1,F), Rahmsauce, Preiselbeeren (G) 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce (G)	Vanillepudding (K,14)
Mi	28.10.2026	  	1) Steckerübeintopf mit Geflügelhackfleisch, kleines Brötchen (J1) 2) Quinoa-Tomaten-Suppe mit Möhrenwürfel, kleines Brötchen (J1)	Obststück (10)
Do	29.10.2026	 	1) gebratenes Fischfilet (B,J1), Salzkartoffeln, Sauce, Gurkensalat 2) Schupfnudel-Curry-Pfanne (G,K)	Schokoladenpudding (1,14,K)
Fr	30.10.2026	  	1) Wirsingkohl mit Hackfleisch (Geflügel), Nudeln (J1,F), Rahmsauce 2) Kartoffel-Gemüsebratling* (G,K) Buttermöhren, Salzkartoffeln, Sauce	Obststück (10)

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse, D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien, D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
 E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
 J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
 K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten!

Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei