

















Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall




09. Dezember 2024 bis 13. Dezember 2024

KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Hähnchenbrust natur gebraten</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p>  <p>Reis</p>  <p>Farmersalat (Karotten, Selleriestreifen in Sahnesauce)</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Rinderhacksteak Texas GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce GL, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Tomatensalat 1, 2</p> <p>Buttermilchdessert Orange- Limette MI</p>	<p>Fagottini Pomodoro (Nudeltaschen) mit Tomaten- Basilikumfüllung GL, WEIZ</p>  <p>Basilikumsauce MI</p>  <p>Bunter Paprikasalat SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Currywurst GL, SEL, SEF, WEIZ, 1, 11, 12</p>  <p>Currywurstsauce SCH, 3, 6, 11</p> <p>Würfelpommes</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Grießdessert GL, MI, WEIZ</p>	<p>No Crispy Chicken Taler GL, SJ, SEL, WEIZ, HAF</p> <p>Curry-Ketchup Dipp GL, EI, SEL, WEIZ, 6</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>
Menü 2	<p>Gemüse - Frikadelle GL, EI, WEIZ</p> <p>Kräuter-Kressesauce MI</p> 	<p>Tagessuppe</p> <p>Apfelmöhre GL, MI, WEIZ</p> 	<p>Panierte Gemüse Nuggets GL, MI, WEIZ, GER</p>  <p>Sauerrahm Kräuter Dip MI</p>	<p>Rigatoni mit andalusischer Tomaten-Gemüsesauce GL, WEIZ</p>  <p>Tomaten-Gemüsesauce SJ, SCH, 1</p>	<p>Tomaten-Kräutergnocchi GL, WEIZ, 1, 6</p>  <p>mit Käsesauce MI</p> 

Alle Speisen sind mit Jodsalz gewürzt. Wir verwenden keine deklarationspflichtigen gentechnisch veränderten Zutaten.

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

09. Dezember 2024 bis 13. Dezember 2024

KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Reis  Farmersalat (Karotten, Selleriestreifen in Sahnesauce)  Obst 9	Sauce mit Vanillegeschmack MI  Buttermilchdessert Orange- Limette MI	Salzkartoffeln Bunter Paprikasalat SEL, 1, 2, 6, 12 Obst 9	Blattsalatmischung Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6 Grießdessert GL, MI, WEIZ	Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12 Obst 9

Wir wünschen "guten Appetit"!

Deklarationspflichtige Allergene

Hauptallergene

GL = Gluten
 KR= Krebstiere
 EI = Eier
 FI = Fisch
 EN = Erdnüsse
 SJ = Soja
 MI = Milch

NÜ = Schalenfrüchte
 SEL= Sellerie
 SEF = Senf
 SES = Sesam
 SCH = Sulfite
 LU = Lupinen
 WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene

WEIZ = Weizen
 ROG= Roggen
 GER = Gerste
 HAF = Hafer
 DIN = Dinkel
 KAM = Kamut
 G.HY = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten

MA = Mandeln
 HA= Haselnüsse
 WA = Walnüsse
 CA = Cashewnüsse
 PC = Pecannüsse
 PA = Paranüsse
 PI = Pistazie
 M = Macadamianüsse
 S.HY = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker
 2 = mit Farbstoff
 3 = konserviert
 4 = mit Nitritpökelsalz
 5 = mit Nitrat
 6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt
 8 = geschwärzt
 9 = gewachst
 10 = mit Phosphat
 11 = mit Süßungsmittel(n)
 12 = enthält eine Phenylalaninquelle