





















# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall


20. Januar 2025 bis 24. Januar 2025

<b>KW 4</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü 1</b>	<p>Puten-Gyros in Tomaten-Ajvarsauce SJ, SCH, 6, 11, 12</p>  <p>Reis</p>  <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Bio-Linsengemüse GL, NÜ, SCH, WEIZ, GER, S.HY, 6</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Quark mit Himbeeren MI</p>	<p>Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel GL, WEIZ</p>  <p>Salsa-Dip</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Erbsen- Maisgemüse SEL</p> <p>Obst 9</p>	<p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Kalbsfleischbällchen GL, EI, MI, SEL, SEF, LU, WEIZ, 1, 6, 10</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Schokoladen-Pudding MI</p> 
<b>Menü 2</b>	<p>Gemüse- Knusperbagel GL, SEL, WEIZ, DIN</p>  <p>veganer Joghurt-Kräuterdip</p>  <p>Salzkartoffeln</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p>	<p>Vegetarische Kohlroulade GL, EI, SJ, WEIZ, DIN</p>  <p>vegetarische Bratensauce GL, WEIZ, GER</p>  <p>Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Bunter Paprikasalat SEL, 1, 2, 6, 12</p>	<p>Maultaschen mit Spinatfüllung GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Pfannkuchen mit Apfelfüllung GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Cappelletti mit Pilzfüllung GL, MI, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p>

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

# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

20. Januar 2025 bis 24. Januar 2025

<b>KW 4</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Obst 9	Quark mit Himbeeren MI	Obst 9		Schokoladen-Pudding MI 

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

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

