





















Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall


27. Januar 2025 bis 31. Januar 2025

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Lasagne Bolognese GL, EI, MI, SEL, WEIZ</p> <p>Basilikumsauce MI</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Tomatensalat 1, 2</p> <p>Obst 9</p>	<p>Gebratenes Putensteak</p> <p> Currysauc MI</p> <p>Reis</p> <p> Bio Bio Zucchini-gemüse SEL</p> <p> Bio Erdbeer-Pudding MI</p> <p> Vegetarisch</p>	<p>Falafelbällchen GL, WEIZ</p> <p>veganer Joghurt-Kräuter-dip</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Kassler 1, 3, 6, 11</p> <p> mit Rahmsauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER</p> <p> Bio Spätzle GL, WEIZ</p> <p> Bio Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI</p> <p>Grießdessert GL, MI, WEIZ</p>	<p>Seelachs im Backteig GL, FI, MI, WEIZ</p> <p> Tomatensauce SJ, SCH</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>
Menü 2	<p>Gebratene Hirse- Käsetaler GL, EI, MI, WEIZ</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Gartenkräutersauce MI, SEF, 1</p> <p>Salzkartoffeln</p>	<p>Makkaroni GL, WEIZ</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Tomatensauce SJ, SCH</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Reibekäse EI, MI, 3</p> <p> Vegetarisch</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Kaiserschmarren GL, EI, MI, WEIZ</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Apfelmus 6</p>	<p>Gnocchi mit Gemüsestreifen GL, SEL, WEIZ</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Basilikumsauce MI</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Blattsalatmischung</p>	<p>Ravioli mit Käsefüllung GL, EI, MI, WEIZ</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Tomatensauce SJ, SCH</p> <p> Vegetarisch</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p>

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

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

27. Januar 2025 bis 31. Januar 2025

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Blumenkohlgemüse MI	Blattsalatmischung	Obst 9	Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI	Obst 9
	Obst 9	Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6		Grießdessert GL, MI, WEIZ	
		Erdbeer-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