

























Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

03. Februar 2025 bis 07. Februar 2025

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Burgerpatty (Fleischfrei) GL, SJ, WEIZ, GER, 2, 6</p>  <p>mit Rahmsauce GL, MI, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Bunter Bohnensalat GL, SEL, WEIZ, 1, 2, 12</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Hähnchenschnitzel paniert GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce GL, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Kartoffelsalat GL, SCH, WEIZ, 1, 6</p> <p>Buttermichdessert Gartenfrucht MI</p> 	<p>Bio Spaghetti GL, WEIZ</p>  <p>Bolognese GL, WEIZ, 3</p>  <p>Reibekäse EI, MI, 3</p>  <p>Blattsaladmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Rote Wurst vom Grill SEL, SEF, 1, 2, 3, 6, 11</p>  <p>mit Bratensauce GL, SEL, WEIZ, GER</p>  <p>Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Erbsengemüse</p> <p>Vanillecreme MI</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Grießbrei GL, MI, WEIZ</p>  <p>Kirschsauce</p>  <p>Obst 9</p>
Menü 2	<p>Gemüselasagne GL, EI, MI, SEL, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p> 	<p>Kreolischer Reis mit geriebenem Hartkäse EI, MI, 3</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p> 	<p>Schupfnudel- Gemüsepfanne GL, SEF, WEIZ, 1</p>  <p>mit Kräutersauce MI</p> 	<p>Farfalle Tricolore mit Paprikastreifen und Basilikumpesto GL, WEIZ, 1</p>  <p>Tomatensauce SJ, SCH</p> 	<p>Bio Karotten-Vollkorn-Rösti GL, EI, MI, WEIZ, ROG, HAF, DIN</p>  <p>Joghurt-Dip MI</p> 

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

03. Februar 2025 bis 07. Februar 2025

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Bunter Bohnensalat GL, SEL, WEIZ, 1, 2, 12	Farmersalat (Karotten, Selleriestreifen in Sahnesauce)	Blattsalatsmischung	Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12	Salzkartoffeln
	Obst 9	 Buttermichdessert Gartenfrucht MI 	Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6	Vanillecreme MI	Blattsalatsmischung
			Obst 9		Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI
					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