

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

22. September 2025 bis 26. September 2025

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Rindfleischküchle GL, SEL, SEF, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Paniertes Putenschnitzel GL, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce SEL, 11</p>  <p>Rustikale Würfelpommes SEL, 11</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI</p> <p>Obst 9</p>	<p>Semmelknödel GL, EI, SEL, WEIZ, 11</p> <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Bananen Joghurt MI</p>	<p>Bratwurstschnecke SEL, SEF, 1, 6</p>  <p>mit Bratensauce SEL, 11</p>  <p>Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Bio Karottengemüse SEL</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Paniertes Rotbarschfilet GL, FI, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p>  <p>Reis</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Milchreis MI</p>
Menü 2	<p>Mediterrane Gemüselasagne GL, SJ, SEL, WEIZ, 2</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Gemüse-Gnocchi-Pfanne GL, SEL, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI</p> <p>Obst 9</p>	<p>Winterliches Sojaragout GL, SJ, SEL, WEIZ, 2, 6</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Bananen Joghurt MI</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Kaiserschmarren GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Apfelmus 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Kreolischer Reis mit geriebenem Hartkäse EI, MI, SEL, 3, 11</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Milchreis MI</p>

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

22. September 2025 bis 26. September 2025

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------------	---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------

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