




















# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

10. November 2025 bis 14. November 2025

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Köfte (Rinderhacksteak Türkische Art) GL, WEIZ</p>  <p>Paprikabratensauce SEL, 11</p>  <p>Reis</p>   <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Grillwurst Vegan SJ</p>  <p>Currywurstsauce SCH, 3, 6, 11</p> <p>Rustikale Würfelkartoffeln</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Milchreis MI</p>	<p>Hähnchenbrust "Cordon bleu" GL, Ei, MI, WEIZ, 3</p>  <p>mit Bratensauce SEL, 11</p>  <p>Salzkartoffeln</p> <p>Erbsen- Karottengemüse SEL</p> <p>Obst 9</p>		<p>Penne GL, WEIZ</p>  <p>Grünkerngemüsebolognese GL, DIN</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce Ei, MI</p> <p>Pfirsichquark MI</p>
<b>Menü 2</b>	<p>Linsenlasagne mit Käse überbacken GL, SEL, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Blattsalatmischung</p>	<p>Süßkartoffelschupfnudeln mit Steinchampignons und Gemüsestreifen GL, WEIZ</p>  <p>mit Käsesauce MI, SEL, 11</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Germknödel mit Kirschfüllung GL, Ei, MI, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p> 	<p>Makkaroni GL, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Reibekäse Ei, MI, 3</p> 	

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

10. November 2025 bis 14. November 2025

KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ , 1, 2, 6  Obst 9	Milchreis MI	Obst 9	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 Niträt
  - 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.

