























Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

26. Januar 2026 bis 30. Januar 2026

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Burgerpatty (Fleischfrei) GL, SJ, WEIZ, 2</p> <p> mit Bratensauce SEL, 11</p> <p> Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Fingermöhrrchen SEL</p> <p>Obst 9</p>	<p>Putenrahmgeschnetzeltes GL, EI, MI, SEL, SEF, 11</p> <p> Bio Spätzle GL, WEIZ</p> <p>  Karottensalat 2, 6</p> <p>Obst 9</p>		<p>Golden Snackies WEIZ</p> <p> Curry-Ketchup Dipp GL, EI, SEL, WEIZ, 6</p> <p>Würfelkartoffeln</p> <p> Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Grießdessert GL, MI, WEIZ</p>	<p>Magerer Schweinebraten</p> <p> mit Bratensauce SEL, 11</p> <p> Semmelknödel GL, EI, SEL, WEIZ, 11</p> <p>Tomatensalat 1, 2</p> <p>Obst 9</p>
Menü 2	<p>Gemüse- Knusperbagel GL, SEL, WEIZ, DIN</p> <p> veganer Joghurt-Kräuterdip</p> <p> Salzkartoffeln</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Apfelkühle GL, MI, WEIZ</p> <p> Sauce mit Vanillegeschmack MI</p> <p></p>	<p>Pasta mit Kräuterpesto GL, WEIZ, 1</p> <p> Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p> <p> Reibekäse EI, MI, 3</p> <p></p>	<p>Kartoffelspätzle- Gemüsepfanne GL, EI, SEL, WEIZ, 11</p> <p> mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p> <p> Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p>	<p>Kürbis-Chiasamen-Medaillon</p> <p> Curry-Kokossauce SJ, SEL, 11</p> <p> Reis</p> <p> </p>

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

26. Januar 2026 bis 30. Januar 2026

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Blattsalatsmischung Essig Öl Salatsauce <small>GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</small> Obst <small>9</small>	Obst <small>9</small>	Blattsalatsmischung Joghurt Kräuter Salatsauce <small>EI, MI</small> Buttermilchdessert Gartenfrucht <small>MI</small> 	Grießdessert <small>GL, MI, WEIZ</small>	Broccoligemüse <small>SEL</small> Obst <small>9</small>

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.

