























# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall


13. April 2026 bis 17. April 2026

KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Menü 1</b></p>	<p>Vegetarische Sojabällchen <small>GL, EI, SJ, SEL, WEIZ</small></p> <p>Tomatensauce <small>SJ, SEL, SCH, 11</small></p> <p> Reis</p> <p>  Gurkensalat <small>MI, SEL, 1, 2, 6, 12</small></p> <p>Obst <small>9</small></p>	<p>Rostbratwürste Nürnberger Art <small>SEF, 1, 6, 11</small></p> <p> mit Bratensauce</p> <p><small>SEL, 11</small></p> <p> Kartoffelpüree <small>MI, SCH, 6</small></p> <p>Blumenkohlgemüse <small>MI, SEL, 11</small></p> <p>Obst <small>9</small></p>	<p>Hähnchenschnitzel paniert <small>GL, EI, WEIZ</small></p> <p> mit Bratensauce</p> <p><small>SEL, 11</small></p> <p> Kartoffelsalat <small>GL, EI, MI, SEL, SEF, SCH, WEIZ, 1, 6</small></p> <p>Himbeer-Joghurt <small>MI</small></p>	<p>Hacksteak <small>GL, EI, WEIZ</small></p> <p> mit Rahmsauce <small>MI, SEL, 11</small></p> <p> Bio Hörnchennudeln <small>GL, WEIZ</small></p> <p>  Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce <small>EI, MI</small></p> <p>Schokoladen-Pudding <small>MI</small></p> <p> VEGETARISCH</p>	<p>Oberschwäbische Schupfnudeln <small>GL, EI, WEIZ</small></p> <p> VEGETARISCH mit Rahmsauce <small>MI, SEL, 11</small></p> <p> Tomatensalat <small>1, 2</small></p> <p>Obst <small>9</small></p>
<p><b>Menü 2</b></p>	<p>Linsenlasagne mit Käse überbacken <small>GL, SEL, WEIZ</small></p> <p> Tomatensauce <small>SJ, SEL, SCH, 11</small></p> <p> Gurkensalat <small>MI, SEL, 1, 2, 6, 12</small></p> <p>Obst <small>9</small></p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Germknödel mit Kirschfüllung <small>GL, EI, MI, WEIZ</small></p> <p> VEGETARISCH Sauce mit Vanillegeschmack <small>MI</small></p> <p> VEGETARISCH Obst <small>9</small></p>	<p>Penne <small>GL, WEIZ</small></p> <p> vegetarischer Sojabolognese <small>GL, SJ, WEIZ</small></p> <p> Karottensalat <small>2, 6</small></p> <p>Himbeer-Joghurt <small>MI</small></p>	<p>Tomaten-Kräutergnocchi <small>GL, WEIZ, 1, 6</small></p> <p> mit Käsesauce <small>MI, SEL, 11</small></p> <p> VEGETARISCH Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce <small>EI, MI</small></p>	<p>Obst <small>1, 2</small></p>

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

# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

13. April 2026 bis 17. April 2026

KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
				Schokoladen-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