



















# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

20. April 2026 bis 24. April 2026

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Lasagne Bolognese GL, EI, MI, SEL, WEIZ</p>  <p>Basilikumsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Obst 9</p>		<p>Feine Bratwurst SEL, SEF, 1</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL, 11</p>  <p>Kartoffelpüree MI, SCH, 6</p> <p>Blumenkohlgemüse MI, SEL, 11</p> <p>Obst 9</p>	<p>Magerer Schweinebraten</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Fischstäbchen GL, FI, WEIZ</p>  <p>Remoulade EI, SEF, 2, 3, 6, 11</p>  <p>Salzkartoffeln</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Buttermilchdessert Gartenfrucht MI</p> 
<b>Menü 2</b>	<p>Gemüse-Mais Taler GL, WEIZ</p>  <p>Joghurt-Curry Dip GER</p>  <p>Salzkartoffeln</p>	<p>Bio Spiralnudeln GL, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Reibekäse EI, MI, 3</p> 	<p>Tagessuppe</p> <p>Pancakes GL, EI, MI, WEIZ</p>  <p>Apfel-Pfirsich-Maracujamus 2, 6</p>	<p>Bio Linsen-Gemüse Bolognese (Karotten, Erbsen) NÜ</p>  <p>Bio Hörchennudeln GL, WEIZ</p>  <p>Obst 9</p>	

# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

20. April 2026 bis 24. April 2026

<b>KW 17</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	Blattsalatsmischung	Tomatensalat 1, 2	Obst 9		
	Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6	Grießdessert GL, MI, WEIZ			
	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