


















Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

27. April 2026 bis 01. Mai 2026

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Menü 1</p>	<p>Geflügelkötter GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Salzkartoffeln</p> <p>Erbsen- Maisgemüse SEL</p> <p>Obst 9</p>	<p>Linsengemüse mit Biolinsen NÜ, SEL, SCH, S.HY, 6, 11</p>  <p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>   <p>Vanillecreme MI</p>	<p>Gebratenes Putensteak</p>  <p>Currysauce MI, SEL, 11</p> <p>Reis</p>   <p>Blattsalatsmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Pangasiusfilet im Knuspermantel</p> <p>GL, FI, MI, SEF, WEIZ</p>  <p>Remoulade EI, SEF, 2, 3, 6, 11</p>  <p>Kartoffelsalat GL, EI, MI, SEL, SEF, SCH, WEIZ, 1, 6</p> <p>Joghurt mit Obst MI</p>	
<p>Menü 2</p>	<p>Maultaschen gefüllt mit Blattspinat und Lauch GL, SEL, WEIZ, 11</p>  <p>vegetarische Bratensauce SEL, 11</p>  <p>Blattsalatsmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI</p>	<p>Panierte Gemüse Nuggets GL, MI, WEIZ, GER</p>  <p>Sauerrahm Kräuter Dip MI</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p>	<p>Vegetarische Hirtenpfanne (Nudel, Paprika, Bohnen, Oliven, Hirtenkäse) GL, EI, SJ, MI, SEL, WEIZ, 11</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Blattsalatsmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p>	<p>Gnocchi mit Gemüsestreifen GL, SEL, WEIZ</p>  <p>Basilikumsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Joghurt mit Obst MI</p>	

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

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

27. April 2026 bis 01. Mai 2026

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Obst 9	Vanillecreme MI	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
 ROG= Roggen
 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.

