

















# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

04. Mai 2026 bis 08. Mai 2026

KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Hähnchenbrust im Knuspermantel GL, Ei, WEIZ, 2</p>  <p>Curry-Ketchup-Joghurt Dip GL, Ei, MI, SEL, WEIZ, 6</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>Bio Spaghetti GL, WEIZ</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Reibekäse Ei, MI, 3</p>  <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Milchreis MI</p>	<p>Hähnchen Kebabfleisch SJ</p>  <p>Joghurt-Quark Dip MI</p>  <p>Fladenbrot GL, MI, LU, WEIZ</p> <p>Tomatensalat 1, 2</p> <p>Obst 9</p>	<p>Schweinerückenbraten</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Teigwaren GL, Ei, WEIZ</p> <p>Fingermöhrrchen SEL</p> <p>Obst 9</p>	<p>Maultaschen mit Spinatfüllung GL, Ei, MI, SEL, WEIZ, 11</p>  <p>mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille MI</p>
<b>Menü 2</b>	<p>Cappelletti mit Pilzfüllung GL, MI, WEIZ</p>  <p>mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p>  <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>		<p>Tagessuppe</p> <p>Apfelküchle GL, MI, WEIZ</p>  <p>Sauce mit Vanillegeschmack MI</p>  <p>Obst 9</p>	<p>Hohenloher Käsespätzle mit Bühltaler Bio Dorfkäse GL, Ei, MI, WEIZ, DIN</p>   <p>Blattsalatmischung</p> <p>Joghurt Kräuter Salatsauce Ei, MI</p> <p>Obst 9</p>	

# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

04. Mai 2026 bis 08. Mai 2026

<b>KW 19</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>

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