















# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

11. Mai 2026 bis 15. Mai 2026

KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p>Schweinerahmgeschnetzelte S GL, EI, MI, SEL, SEF, 11</p> <p> Bio Spätzle GL, WEIZ</p> <p> Blumenkohlgemüse MI, SEL, 11</p> <p>Obst 9</p>	<p>Ravioli mit Käsefüllung GL, EI, MI, WEIZ</p> <p> Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p> <p> Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p> <p>Obst 9</p>	<p>2 Stk. Maultaschen GL, EI, MI, SEL, SEF, WEIZ</p> <p> Kartoffelsalat GL, EI, MI, SEL, SEF, SCH, WEIZ, 1, 6</p> <p>Quark mit Himbeeren MI</p>		<p>Gebratener Seelachs Müllerin Art (Zitronen- Petersilienmarinade) GL, FI, MI, WEIZ</p> <p> mit Kräutersauce MI, SEL, 11</p> <p> Reis</p> <p> Tomatensalat 1, 2</p> <p>Müsli Nussriegel GL, EN, MI, NÜ, WEIZ, GER, HÄF, MA, HA</p>
<b>Menü 2</b>	<p>Gemüse- Knusperbagel GL, SEL, WEIZ, DIN</p> <p> veganer Joghurt-Kräuterdip</p> <p> Salzkartoffeln</p> <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>3Stk.Reibekuchen GL, EI, WEIZ, 6</p> <p> Apfelmus 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Gebratene Bergkäse-Nocken GL, EI, MI, WEIZ</p> <p> Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p> <p> Broccoligemüse SEL</p> <p>Quark mit Himbeeren MI</p>		<p>Bunte Nudeln GL, WEIZ</p> <p> Mediterraner Sauce SJ, SEL, 1, 6, 11</p> <p>Tomatensalat 1, 2</p> <p>Müsli Nussriegel GL, EN, MI, NÜ, WEIZ, GER, HÄF, MA, HA</p>

# Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

11. Mai 2026 bis 15. Mai 2026

<b>KW 20</b>	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
	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

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

