



















Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

18. Mai 2026 bis 22. Mai 2026

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Paniertes Putenschnitzel GL, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL, 11</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>Joghurt Kräuter Salatsauce EI, MI</p> <p>Erdbeer-Pudding MI</p> 	<p>Hähnchengrillspieß Margherita</p>  <p>Tomatensauce SJ, SEL, SCH, 11</p>  <p>Reis</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p> <p>Obst 9</p>	<p>Bio Spätzle GL, WEIZ</p>  <p>mit Rahmsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Erbsengemüse SEL, 11</p> <p>Bananen Joghurt MI</p>	<p>Rinderhacksteak Texas GL, EI, WEIZ</p>  <p>mit Bratensauce</p> <p>SEL, 11</p>  <p>Teigwaren GL, EI, WEIZ</p> <p>Blattsalatmischung</p> <p>Essig Öl Salatsauce GL, SCH, WEIZ, 1, 2, 6</p> <p>Obst 9</p>
Menü 2	<p>Tortellini mit Basilikumpesto GL, EI, MI, WEIZ, 1</p>  <p>mit Käsesauce MI, SEL, 11</p>  <p>Gurkensalat MI, SEL, 1, 2, 6, 12</p>		<p>Knöpfe mit Gemüsestreifen und Käse GL, EI, MI, SEL, SEF, WEIZ, DIN, 1</p>  <p>mit Schnittlauchsauce MI, SEL, 11</p>  <p>Karottensalat 2, 6</p>		<p>Rucola Süßkartoffelschnitten GL, WEIZ, GER</p>  <p>Fingermöhrrchen SEL</p> <p>Obst 9</p>

Wochenspeiseplan - Schulverpflegung Schwäbisch Hall

18. Mai 2026 bis 22. Mai 2026

KW 21	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Obst 9		Obst 9	Bananen Joghurt 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

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

