

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

16.03. - 20.03.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 12/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 16.03.	Rinderhaschee mit Bratensoße und Nudeln	Blumenkohl-Brokkoli Auflauf mit Kräutersoße und Kartoffeln, Salat	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 17.03.	Hähnchenfilet mit Süß-Saurer Sauce(1,2,4) und Reis	Vegetarische Hamburger dazu Wedges und Salat	Gemischter Salatteller mit Putenschinken gefüllt mit Frischkäse(g), dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 18.03.	Rinderlasagne(a) dazu Salat(g)	Veg. Linsensuppe (2), dazu Brötchen und Dessert (g)	Gemischter Salatteller Vegetarisch mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,j)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 19.03.	Currywurst mit Pommes	Frühlingsrolle(a) mit Süß-Saurer Soße(g,1,2), Reis	Gemischter Salatteller Vegetarisch mit Balkan Käse(g), dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 20.03.	Alaska Seelachs mit Kartoffeln und Remoulade	Gemüsefrikadelle(a,c) mit Reis, dazu Sauce(g)	Gemischter Salatteller mit Thunfisch(d), dazu Brötchen (a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.

Deklarationspflichtige Allergene:

(a) Glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja (g) Milch inkl. Laktose und Sahne

(h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid und Sulphite (m) Lupinien (n) Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten !