

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

23.03. - 27.03.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 13/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 23.03.	Pasta mit Rinderhackfleisch(a), dazu Parmesankäse und Salat(g,j)	Spaghetti mit Spinat und Mozzarella, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 24.03.	Hacksteak (Schwein-oder Pute) an Stroganoff-Sauce mit Karotten, Püree und Salat	Kartoffeltaschen mit Frischkäse(a,g) und Kräutern gefüllt, dazu Dip(g) und Röstis	Gemischter Salatteller mit Putenschinken gefüllt mit Frischkäse(g), dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 25.03.	Putengeschnitzeltes(g,4) mit Reis und Champignons, dazu Salat(j,	Rigatoni al Forno (veg.) mit Ei, Erbsen,Karotten und Käse(g) überbacken, Salat(j,a)	Gemischter Salatteller Vegetarisch mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 26.03.	Tortellini mit Rindfleischfüllung überbacken mit Emmentaler, dazu Salat	Gnocchis(a) mit Gemüse und Tomatensoße(g), dazu Salat	Gemischter Salatteller Vegetarisch mit Balkan Käse(g), dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 27.03.	kein Essen	kein Essen	kein Essen	kein Essen

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 !