

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

15.06. - 19.06.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 25/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 15.06.	Hähnchenfilet mit WOK Gemüse, Süß-Saurer Sauce(1,2,4) und Reis, dazu Salat(g,j)	Hausgemachte Gemüselasagne(a,g) an Tomatensauce(g,1), dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 16.06.	Cordon Bleu(a) (Pute-oder Schwein) mit Nudeln(a), Gemüse und Soße(g)	Maultaschen mit Gemüse(i) und Sc.Hollandaise(g), dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 17.06.	Hackbällchen (Rind), Spätzle, Käsesoße und Salat	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree, Gemüse und Sauce, dazu Salat	Gemischter Salatteller Vegetarisch mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 18.06.	Putenschnitzel mit Wedges, Gemüse und Sauce, dazu Salat	Vegetarische Currywurst mit Pommes	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 19.06.	FISCH BURGER mit Pommes	Gnocchis(a) mit Gemüse und Tomatensoße(g), dazu Salat	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 !