

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

24.08. - 28.08.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



© Can Stock Photo

KW 35/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 24.08.	Putengeschnetzeltes(g,4) mit Reis und Champignons, dazu Salat(j)	Italienische Minestrone(a) mit Brötchen(a) und Schokoladenpudding(g,2)	Gemischter Salatteller mit Ptschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 25.08.	Jägerschnitzel (Pute) mit Bandnudeln(a), dazu Salat(g,j)	Asiatische Gemüsepafanne mit Curry-Kokosmilchsoße, dazu Reis, Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,j)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 26.08.	Hühnerfrikassee(g) mit Butterreis, dazu Salat	Spaghetti mit Spinat und Mozzarella, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 27.08.	Currywurst mit Wedges	Gemüsepfanne mit Schupfnudeln(a), dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 28.08.	Calamaris a la Romana(a,d) mit Wedges/Pommes, dazu Aioli(c,g) und Salat(g,j)	Kartoffelreibekuchen(2) mit Apfelmus(2) und Zimtzucker	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 !