

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

08.09. - 12.09.2025

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



© Can Stock Photo

KW 37/2025	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 08.09.	Chili con Carne (Rind) mit Kräuterdip, Reis und Pitabrot, Salat	Pilzragout mit Bandnudeln(a), Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 09.09.	Rindfleischbällchen an Pilz- Rahmsauce dazu Nudeln und Salat	Spaghetti mit Veg. Bolognese(a), dazu Salat (g,j)	Gemischter Salatteller mit Schinken und Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,j)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 10.09.	Currywurst(1,2,4) (Pute oder Schwein) mit Wedges und Salat(j)	Eierkuchen(c,a,g) mit Waldbeeren(g), dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 11.09.	Putengeschnetzeltes(g,4) mit Reis und Champignons, dazu Salat(j),	Veg.Bratwurst mit Püree und Rotkraut	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 12.09.	Fischstäbchen(a) mit Pommes, dazu Salat(g,j)	Rührei mit Spinat(g) und Petersilienkartoffeln, Salat(g,j)	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 !