

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

14.09.- 18.09.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



© Can Stock Photo

KW 38/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 14.09.	Bratwurst(Schwein oder Geflügel dazu Rotkohl und Kartoffelpüree, Salat	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree, Gemüse und Sauce, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 15.09.	Hähnchenbrustfilet mit Süß-Saurer Sauce(1,2,4) und Reis	Lasagne (Soja) dazu Salat und Tomatensoße	Gemischter Salatteller mit Mozzarella, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 16.09.	Gefüllte Paprika (Rind) dazu Püree und Sauce	Veg. Currywurst mit Pommen	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 17.09.	Putenschnitzel mit Nudeln, Gemüse und Sauce, dazu Salat	Gemüse Eintopf dazu Brötchen und Apfel, Salat	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 18.09.	Fischfilet (a,g) mit Gemüse, Reis und Soße(g,j)	Gemüsefrikadelle(a,c) mit Nudeln, dazu Sauce(g) und 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 !