

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

21.09.- 25.09.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 39/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 21.09.	Nudelaufbau (a1) mit Rinderhackfleisch, Tomaten und Käse überbacken	Ofenkartoffeln mit Quark(g), dazu Obstsalat und Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen(g), dazu Brötchen(g,j)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 22.09.	Putenschnitzel mit Kartoffelgratin(g), Salat(g,j)	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Puderzucker	Gemischter Salatteller mit Mozzarella, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 23.09.	Fleischkäse (Truthan- oder Schwein) mit Gemüse, Püree(a,g) und Zwiebelsoße(g,4)	Spargel-Käse Medaillon mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 24.09.	Hähnchenfilets an Zwiebel-Sahne- Soße mit Röstis und Salat	Nudelgratin(a) „Mediterran“ mit Tomatensoße und Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 25.09.	Fischstäbchen(a) mit Pommes	Maultaschen vegetarisch an Gemüsebrühe mit frischen Kräutern	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 !