

Speiseplan der Albert Schweizer Schule

12.01. - 16.01.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 03/2026		Menü I	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 12.01.	Hähnchenfilet mit Gemüse und Süß-Saurer Sauce(1,2,4), Reis, dazu Salat(g,j)		Gemüseschnitzel mit Sommergemüse in Käsesoße, dazu Rösti, Salat	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 13.01.	Rindfleischbällchen mit Paprikasoße, dazu Spätzle		Frühlingsrolle(a) mit Süß-Saurer Soße(g,I,2), Reis und Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 14.01.	Hacksteak (Rind/Schwein) mit Püree und Erbsen-Möhrengemüse, Salat		Hausgemachte Gemüselasagne(a,g) mit Tomatensauce(g,I), dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 15.01.	Wandertag		Wandertag	Wandertag	Wandertag
Freitag 16.01.	Fischstäbchen(a) mit Wedges		Gemüsefrikadelle(a,c) mit Reis, Gemüse, dazu Sauce(g) und Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Thunfisch(d), dazu Brötchen (a)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, 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 Geschmackverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten !