

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

12.01. - 16.01.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 03/2026	Menü 1	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 Röstis, 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 Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten !