

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

28.09.- 02.10.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



© Can Stock Photo

KW 40/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 28.09.	Rinderhaschee mit Bratensoße und Nudeln	Käse-Tortellini (a,j) mit Tomaten-Mozzarella Sauce, dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 29.09.	Hacksteak (Schwein-oder Pute) an Stroganoff-Sauce mit Karotten,Püree und Salat	Rührei mit Spinat(g) und Püree, Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 30.09.	Putengeschnitzeltes, Reis, Gemüse und Soße dazu Salat	Spinat Lasagne dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 01.10.	Cordon Bleu(a) (Pute-oder Schwein) mit Nudeln(a), Gemüse und Soße(g)	Geb. Camembert(a,g) mit Röstis und Preiselbeeren, dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Schinken und Frischkäse, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 02.10.	Unterrichtsende nach der 3.Std. (kein Essen)	kein Essen	kein Essen	kein Essen

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 !