

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

I5.I2. - I9.I2.2025

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 51/2025		Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 15.I2.	Chili con Carne (Rind) mit Kräuterdip, Reis und Brötchen, Salat	Pfannkuchen mit Vanillesoße dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.	
Dienstag 16.I2.	Fleischbällchen (Rind) dazu Karottengemüse und Kartoffeln, Soße und Salat	Veg.Currywurst mit Pommes dazu Salat(j)	Gemischter Salatteller mit Schinken und Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.	
Mittwoch 17.I2.	Hähnchenfilet mit Süß-Saurer Sauce(1,2,4) und Reis, dazu Salat(g,j)	Geb. Schafskäse mit Rösti und Preiselbeeren, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.	
Donnerstag 18.I2.	Putenschnitzel mit Nudeln, Gemüse und Rahmsoße(g), Salat(g,j)	Spätzlepfanne mit Gemüse, Salat	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.	
Freitag 19.I2.	Schulfrei nach 3. Stunde - 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) Lupinen (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 !