




Speiseplan vom 20.04.2026 bis 24.04.2026

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Bulgur AW,Z Geflügelsaiten Z,2,3 Mais Z	Bio-Chili con carne J,Z Bio-Reis Z Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z 	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z
Menü 2		Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Bio-Chili veg. J,Z Bio-Reis Z Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z 	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Karottensticks Z Bauernsalat Z
Menü 3		Birne Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Bio-Banane Z 	Apfel Z,9

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel
Kennzeichnungspflichtige Allergene mit: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere D = Fische E = Weichtiere F = Eier G = Senf H = Sesamsamen I = Soja J = Sellerie
 L = Erdnüsse M = Schwefeldioxid + Sulfit N = Lupine Z = wir weisen keine Kreuzkontamination+Spuren von Allergenen aus
 Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
 KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse



Weitere Informationen:
www.johanniter.de/stuttgart



JOHANNITER