

# Speiseplan vom 27.04.2026 bis 01.05.2026

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Dorschnuggets AW,D,Z Erbsen Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelpüree B,Z,3 Karottensalat Z,2	Markerbsencremesuppe AW,AG,I,J,Z Kirschenmichel AW,F,Z,3 Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Rinderbolognese Z Bio-Gurken Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Mais Z	Geflügelrostbratwurst Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Spätzle AW,F,Z	
<b>Menü 2</b>	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2 Weißkrautsalat J,Z,2,3 Tomaten Z	Semmelknödel AW,F,Z Fusilli AW,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Tomaten Z Gurken Z	Bio-Spaghetti AW,Z Bio- Sojabolognese I,Z Bio-Gurken Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Mais Z	Bratwurst veg. F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Spätzle AW,F,Z	
<b>Menü 3</b>	Birne Z,9	Apfel Z,9	Bio-Schokoladenpudding B,Z	Clementine Z,9	

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit:** 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärtzt 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](http://www.johanniter.de/stuttgart)



**JOHANNITER**