






Speiseplan vom 01.06.2026 bis 05.06.2026

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Lasagne veg. AW,I,J,Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Mais Z Bio-Karottensalat aus gedämpften Bio-Karotten 	Bio-Linsen G,Z Bio-Knöpfe gegart AW,F,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Hähnchensaiten Z,2,3 Bio-Gurken Z  Bio-Tomaten Z	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z		
Menü 2	Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Lauch-Käsesauce B,Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Mais Z Bio-Karottensalat aus gedämpften 	Bio-Banane Z 	Überbackene Käse-Hörnchennudeln AW,B,F,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Weißkrautsalat J,Z,2,3		
Menü 3	Bio-Birne Z,9 		Naturjoghurt mit Kirschen B,Z		

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 + Sulfid 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