





# Speiseplan vom 29.06.2026 bis 03.07.2026

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>		Bio-Kartoffelragout B,J,Z Bio-Hähnchensaiten Z,2,3 Bio-Kidneybohnen Z Bio-Mais Z Bio-Karotten Z Bio-Paprika Z 	Bio-Lasagne veg. AW,I,J,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Kohlrabi Z Bio-Blattsalat Z Bio-Dressing Kräuter J,Z 	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Duftreis Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Bandnudeln gegart
<b>Menü 2</b>				Hörnchennudeln AW,F,Z Duftreis Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Mais Z Paprika Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Bandnudeln gegart
<b>Menü 3</b>		Bio-Apfel Z,9 	Bio-Banane Z 	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Nektarine 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**