Speiseplan vom 13.07.2026 bis 17.07.2026

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Linsen AW,G,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Reis Z Bio-Hähnchensaiten Z,2,3 Bio-Gurken Z Bio-Karotten Z	Fischfrikadelle AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z Hörnchennudeln AW,F,Z Tomaten Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Bio-Eieromelette B,F,Z Bio-Kartoffeln Z Bio-Kräuterquark AW,B,I,Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Paprika Z Bio-Kohlrabi Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Karottensalat Z,2 Kohlrabisalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Paprika Z	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Erbsen Z Eierknöpfle AW,F,Z Reis Z
Menü 2		Gemüse-Köttbullar F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Hörnchennudeln AW,F,Z Tomaten Z			Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen Z Eierknöpfle AW,F,Z Reis Z Mais-Paprika-Salat mit Kidneybohnen
Menü 3	Bio-Schokoladenpudding B,Z	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	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** 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

STOLLSTEIMER
SEIT 1937

JOHANNITER