

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Ravioli mit Gemüsefüllung AW,B,F,J,Z Bio-Gemüsebolognese J,Z Bio-Kohlrabi Z Bio-Gurken Z	Hähnchennuggets AW,Z,7 Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Kartoffelgratin B,Z Maissalat	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Reis Z Bio-Linsen-Gemüsesauce J,Z Bio-Karotten Z	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Semmelknödel AW,F,Z
Menü 2	Bio-Erbsencremesuppe AW,B,Z Bio-Eierpfannkuchen ca. 60g AW,B,F,Z Bio-Apfelmus Z,3	Nuggets veg. AH,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Kartoffelgratin B,Z Maissalat	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Reis Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Karotten Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte AW,AG,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Semmelknödel AW,F,Z Bandnudeln gegart
Menü 3	Bio-Birne Z,9	Joghurt-Quark mit Ananas B,Z	Bio-Banane Z	Schokoladen- Pudding 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
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