

Speiseplan vom 16.03.2026 bis 20.03.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Bio-Chili con carne J,Z Bio-Reis Z Bio-Penne AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Paprika Z Bio-Kidneybohnen Z	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Mayonnaise-Joghurt-Dip AG,B,F,G,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2 Tomaten Z Weißkrautsalat J,Z,2,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3		Spaghetti AW,F,Z Fusilli Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2 Bauernsalat Z
Menü 2	Falafelbällchen AW,Z Joghurtdip AG,B,J,Z Reis Z Kartoffeln geb. Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Weißkrautsalat J,Z,2,3	Bio-Penne AW,Z Bio-Reis Z Bio-Gemüsebolognese J,Z Bio-Gurken Z Bio-Paprika Z Bio-Kidneybohnen Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z Schokomilchreis B,I,Z Kaltes Birnenkompott Z Kartoffelsalat G,Z,2 Tomaten Z	Bio-Gemüsegulasch mit Bio-Karotten und Bio-Paprika Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Kartoffeln Z	Spaghetti AW,F,Z Fusilli Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Karottensalat Z,2 Bauernsalat Z Kirschtomaten Z
Menü 3	Pflaume Z,9	Bio-Schokoladenpudding B,Z	Apfel Z,9	Bio-Banane 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
KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse
Obst = gewachst, vor Verzehr waschen



Weitere Informationen:
www.johanniter.de/stuttgart



JOHANNITER