






Speiseplan vom 18.05.2026 bis 22.05.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Linsen G,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Reis Z Bio-Gurken Z Bio-Karotten Z Bio-Mais 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-Gemüsemaultaschen AW,F,Z Bio-Tomatensauce 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 Kartoffelpüree B,Z,3 Eierknöpfe AW,F,Z
Menü 2	Bio-Apfel Z,9 	Gemüse-Köttbullar F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Hörnchennudeln AW,F,Z Tomaten Z	Bio-Banane Z 	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3 Eierknöpfe AW,F,Z Mais-Paprika-Salat mit Kidneybohnen
Menü 3		Quarkspeise mit Kirschen B,Z			Apfel 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



JOHANNITER