






Speiseplan vom 01.06.2026 bis 05.06.2026

Speiseplan Pragschule

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------|--|---|---|------------|---------|
| Menü 1 | Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Lauch-Käsesauce B,Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Mais Z Bio-Karottensalat aus gedämpften | Bio-Linsen G,Z Bio-Knöpfe gegart AW,F,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Hähnchensaiten Z,2,3 Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z  | Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z | | |
| Menü 2 |  | Bio-Linsen G,Z Bio-Knöpfe gegart AW,F,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Kohlrabi Z  | Überbackene Käse-Hörnchennudeln AW,B,F,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Weißkrautsalat J,Z,2,3 | | |
| Menü 3 | Bio-Birne Z,9  | Bio-Banane Z  | Naturjoghurt mit Kirschen B,Z | | |

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