






Speiseplan vom 06.07.2026 bis 10.07.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Falafelbällchen AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 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-Basilikumsauce B,Z Bio-Gurken Z Bio-Paprika Z Bio-Kidneybohnen Z 	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z Pfannkuchen AW,B,F,Z Zimt-Zucker Z Apfelmus Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bio-Gemüseglasch mit Bio-Karotten und Bio-Paprika AW,Z  Bio-Spätzle AW,Z Bio-Kartoffeln Z	Spaghetti AW,F,Z Fusilli AW,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2 Bauernsalat Z
Menü 2				Bio-Blumenkohl Z Bio-Cremesauce B,Z Bio-Kartoffeln Z Bio-Spätzle AW,Z  Bio-Mais Z Bio-Kidneybohnen Z	Spaghetti AW,F,Z Fusilli AW,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Karottensalat Z,2 Bauernsalat Z Kirschtomaten Z
Menü 3	Birne Z,9	Bio-Schokoladenpudding B,Z 	Apfel Z,9	Bio- Fruchtjoghurt Becher B,Z 	Kiwi 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