

Speiseplan vom 28.09.2026 bis 02.10.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 Eierknöpfe AW,F,Z Semmelknödel AW,F,Z Kohlrabi Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Rinderbolognese Z Bio-Mais Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z	Geflügelbratwurst Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Bio-Eieromelette B,F,Z Cremiger Bio-Spinat B,Z Bio-Kartoffeln Z Bio-Reis Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Gurken Z	Cevapcici vom Rind AW,F,G,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Kartoffeln geb. Z Kartoffelsalat G,Z,2
Menü 2	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z Kohlrabi Z	Bio-Spaghetti AW,Z Bio- Sojabolognese I,Z Bio-Mais Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z	Bratwurst veg. F,Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3		Falafelbällchen AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Kartoffeln geb. Z Kartoffelsalat G,Z,2 Bauernsalat Z
Menü 3	Apfel Z,9	Bio-Schokoladenpudding B,Z	Pflaume Z,9	Bio-Kiwi Z	Birne 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
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