Speiseplan vom 09.11.2026 bis 13.11.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Kürbiscremesuppe AW,B,I,Z Bio-Eierpfannkuchen ca. 60g AW,B,F,Z Bio-Apfelmus Z,3	Hähnchennuggets AW,Z,7 Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Kartoffelgratin B,Z Maissalat	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Reis Z Bio-Käsesauce B,Z Bio-Karotten Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Weißkrautsalat J,Z,2,3	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kohlrabi AW,Z Semmelknödel AW,F,Z Nudeln AW,F,Z
Menü 2		Nuggets veg. AH,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Kartoffelgratin B,Z Maissalat		Rucola-Süßkartoffel-Schnitte AW,AG,Z Kürbispüree B,Z,3 Kartoffelsalat G,Z,2 Bauernsalat Z	
Menü 3	Bio-Clementine Z,9	Joghurt-Quark mit Ananas B,Z	Bio-Banane Z	Schokoladen- Pudding B,Z	Apfel 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

STOLLSTEIMER SEIT 1937

Bio Komponenten zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006

JOHANNITER