Speiseplan vom 16.11.2026 bis 20.11.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Rigatoni AW,Z Bio- Vollkornnudeln AW,AD,Z Bio-Grünkern-Gemüse bolognese AD,J,Z	Bio-Linsen-Dal AW,B,J,Z Bio-Reis Z Bio-Bulgur AW,Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Tomaten Z Bio-Kohlrabi Z	Seelachsnuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z Spaghetti AW,F,Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Fusilli AW,Z Kohlrabi Z	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Karottensalat Z,2
Menü 2			Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Spaghetti AW,F,Z Kartoffeln Z Weißkrautsalat J,Z,2,3 Karottensalat Z,2	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Fusilli AW,Z	
Menü 3	Bio-Birne Z,9	Bio-Apfel Z,9	Naturjoghurt mit Apfelmus B,Z,3	Banane Z	Clementine 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 UNFALL-HILFE

JOHANNITER