Speiseplan vom 23.11.2026 bis 27.11.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z Kohlrabi Z	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Soja-Gemüsebolognese I,Z Bio-Mais Z Bio-Kidneybohnen Z	Geflügelbratwurst Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Makkaroni AW,F,Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Bio-Fischfrikadelle ca. 50g AW,D,Z Cremiger Bio-Spinat B,Z Bio-Kartoffeln Z Bio-Reis 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			vegetarische Bällchen I,Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Makkaroni AW,F,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	Kartoffeleintopf AW,I,J,Z,3 Kartoffelsalat G,Z,2 Bauernsalat Z Karottensalat Z,2 Paprika Z
Menü 3	Apfel Z,9	Bio-Birne Z,9	Banane Z	Bio-Schokoladenpudding B,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

STOLLSTEIMER SEIT 1937

Bio Komponenten zertifiziert durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006

JOHANNITER