Speiseplan vom 30.11.2026 bis 04.12.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Gemüsebolognese J,Z Bio-Mais Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Karottensalat au	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Bulgur AW,Z Mais Z	Bio-Chili con carne J,Z Bio-Reis Z Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Karottensticks Z Bauernsalat Z
Menü 2		Gemüsefrikadelle AW,F,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Bio-Chili veg. J,Z Bio-Reis Z Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z	
Menü 3	Bio-Apfel Z,9	Clementine Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Bio-Banane 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