Speiseplan vom 09.11.2026 bis 13.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Hähnchennuggets AW,Z,7 Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Maissalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z Kartoffelsalat G,Z,2	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kohlrabi AW,Z Semmelknödel AW,F,Z
Menü 2		Nuggets veg. AH,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Maissalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Brokkolicremesauce AW,I,Z Reibkäse B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte AW,AG,Z Kürbispüree B,Z,3 Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kohlrabi AW,Z Semmelknödel AW,F,Z
Menü 3		Kürbiscremesuppe AW,AG,I,J,Z Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Zimt-Zucker Z			

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