



Speiseplan

Schulzentrum West

vom 08.06.2026 bis 12.06.2026



DE-ÖKO-006

Verwendete Bioprodukte
siehe Aushang oder Internet

Ausgabe 1

vegetarisch

Ausgabe 2

Salat

MO	Gemüsebratling mit Soße, Reis und Erbsen	Gemüsebratling mit Soße, Reis und Erbsen	Gulaschsuppe mit einem Brötchen	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	A1, G, I	A1, G, I	A1, G, I	A1, C, F, G, I, J, K, M, 1
DI	Kartoffel- Wedges mit Aioli und Salat	Kartoffel- Wedges mit Aioli und Salat	Kartoffel- Wedges mit Frühlingsdip und Salat	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	C, F, G	C, F, G	G	A1, C, F, G, I, J, K, M, 1
MI	Kaiserschmarrn mit Pflaumen und Puderzucker	Kaiserschmarrn mit Pflaumen und Puderzucker	Kartoffelauflauf mit Käse überbacken und Salat	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	A1, C, G	A1, C, G	A1, G, I	A1, C, F, G, I, J, K, M, 1
DO	Tortellini in Käsesoße mit Salat	Tortellini in Käsesoße mit Salat	Rindergeschnetzeltes Züricher Art mit Reis und Salat	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	A1, G, I	A1, G, I	A1, G, I	A1, C, F, G, I, J, K, M, 1
FR	Fischnuggets mit Salzkartoffeln, Remouladensoße und Salat	Gemüsetopf mit Nudeln und Salat	Hackfleischtopf mit Nudeln und Salat	Salatteller nach Wahl mit Beilage
	A1, C, D, F, G	A1, G, I	A1, G, I	A1, C, F, G, I, J, K, M, 1

Zu jedem Essen gibt es eine Nachtschmahlwahl oder ein Getränk

Änderung des Speiseplans vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide*: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)*, Roggen*, Gerste*, Hafer* und Hybridstämme davon; B Krebstiere*; C Eier*; D Fische*; E Erdnüsse*; F Sojabohnen*; G Milch*; H Schalenfrüchte*: Mandeln*, Haselnüsse*, Walnüsse*, Kaschunüsse*, Pecannüsse*, Paranüsse*, Pistazien*, Macadamia*- und Queenslandnüsse*; I Sellerie*; J Senf*; K Sesamsamen*;

L Schwefeldioxid und Sulfite*; M Lupinen*; N Weichtiere*; 1 Schweinefleisch*; 2 Nitritpökelsalz; *= und Erzeugnisse daraus

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein

SpeisePLAN© by J. Lindemann