

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

13.04.-17.04.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 16/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 13.04.	Spaghetti Bolognese dazu Salat	Spinat Lasagne dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 14.04.	Putengeschnitzeltes, Reis, Gemüse und Soße dazu Salat	Frühlingsrolle(a) mit Süß-Saurer Soße(g,1,2), Reis und Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 15.04.	Geflügel oder Schweine Frikadelle mit Püree und Erbsen-Möhrengemüse, Salat	Milchreis(g) mit Apfelmus, Salat	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 16.04.	Hähnchenschnitte mit Knusperpanade(a,), dazu Wedges, Dip(g) und Salat(g,j)	Gemüseschnitzel mit Sommergemüse in Käsesoße, dazu Röstis, Salat	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 17.04.	Alaska Seelachsfilet(d) mit Petersilienkartoffeln und Remoulade(g), Salat(g,j)	Rührei mit Spinat(g) und Püree, Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Thunfisch(d), dazu Brötchen (a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.

Deklarationspflichtige Allergene:

(a) Glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja (g) Milch inkl. Laktose und Sahne

(h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid und Sulphite (m) Lupinien (n) Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten !