

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

20.04.-24.04.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 17/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 20.04.	Cevapcici (Rind) mit Djuvec-Reis(2) und Ajvar(1,2,4), dazu Krautsalat	Semmelknödel(a) mit Pilzragout(g), Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 21.04.	Tortellini mit Rinderfüllung(a) an Sahnesoße(g,2), Salat(g,j)	Schupfnudeln(a) mit Sommergemüse	Gemischter Salatteller mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 22.04.	Hähnchenfilet mit Süß-Saurer Sauce(1,2,4) und Reis, dazu Salat(g,j)	Gemüseschnitzel(a,c) mit Nudeln, dazu Soße(g) und Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 23.04.	Cordon Bleu(a) (Pute-oder Schwein) mit Nudeln(a), Gemüse und Soße(g)	Schwäbische Käsespätzle(a,2) mit Röstzwiebeln und Emmentaler, Salat(j,a)	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 24.04.	Alaska Seelachsfilet(d) mit Wedges, 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 !