

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

27.04.-01.05.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 18/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 27.04.	Knusperschnitzel (Pute)(a,), dazu Wedges, Dip(g)	Maultaschen veg.(i) mit Kartoffeln, dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 28.04.	Rindfleischbällchen mit Paprikasoße, dazu Spätzle	Kartoffeltaschen mit Frischkäse(a,g) und Kräutern gefüllt, dazu Dip(g) und Röstis	Gemischter Salatteller mit Schinken und Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 29.04.	Currywurst(1,2,4) (Pute oder Schwein) mit Wedges und Salat(j)	Spaghetti mit Veg.Tomatensouce	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 30.04.	Rinderhaschee mit Bratensoße und Nudeln	Geb. Camembert mit Rösti und Preiselbeeren, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Thunfisch(d), dazu Brötchen (a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 01.05.	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag

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 Fleischzerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten !