

# Speiseplan vom 26.01.2026 bis 30.01.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Linsen G,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Reis Z Bio-Hähnchensaiten Z,2,3 Bio-Gurken Z Bio-Karotten Z				
Menü 2	Bio-Linsen G,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Reis Z Bio-Gurken Z Bio-Karotten Z Bio-Mais Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z Hörnchennudeln AW,F,Z Tomaten Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Bio-Gemüsemaultaschen AW,F,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Paprika Z Bio-Kohlrabi Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Karottensalat Z,2 Kohlrabisalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Paprika Z	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3 Reis Z Mais-Paprika-Salat mit Kidneybohnen
Menü 3	Bio-Schokoladenpudding B,Z	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	Bio-Banane Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Clementine Z,9

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit:** 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärtzt 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](http://www.johanniter.de/stuttgart)



JOHANNITER