





Speiseplan vom 09.02.2026 bis 13.02.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1			Seelachsnuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z	
Menü 2	Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Mais Z Bio-Karottensalat auf gedämpften 	Bio-Linsen G,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Penne AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Kohlrabi Z 	Überbackene Käse-Hörnchennudeln AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Weißkrautsalat J,Z,2,3	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Karottensalat Z,2
Menü 3	Bio-Apfel Z,9 	Bio-Schokoladenpudding B,Z 	Naturjoghurt mit Kirschen B,Z	Apfel Z,9	Kräuterquark B,Z Karottensticks Z

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
KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse
Obst = gewachst, vor Verzehr waschen



Weitere Informationen:
www.johanniter.de/stuttgart



JOHANNITER