

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 27.02.2026

Speiseplan Pragschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffelsalat G,Z,2 Karottensalat Essig/Öl Z,2 Mais-Paprika-Salat	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Bulgur AW,Z Geflügelsaiten Z,2,3 Mais Z		Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z
Menü 2	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Gemüsebolognese J,Z Bio-Mais Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Karottensalat aus	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffelsalat G,Z,2 Karottensalat Essig/Öl Z,2 Mais-Paprika-Salat AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Bulgur AW,Z Mais Z	Bio-Chili veg. J,Z Bio-Reis Z Bio-Rigatoni AW,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Karottensticks Z Bauernsalat Z
Menü 3	Bio-Apfel Z,9	Birne Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Bio-Banane 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 + Sulfid 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



JOHANNITER