

Speiseplan vom 10.11.2025 bis 14.11.2025

Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Dorschnuggets AW,D,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Chinakohlsalat Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Geflügelrostbratwurst Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Menü 2	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z	Semmelknödel AW,F,Z veg. Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Bratwurst veg. F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Menü 3				Curry-Kokos- Gemüse AW,AG,I,J,Z,3 Vollkornnudeln AW,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