



Speiseplan

Schulzentrum West

vom 01.06.2026 bis 05.06.2026



DE-ÖKO-006

Verwendete Bioprodukte
siehe Aushang oder Internet

Ausgabe 1

vegetarisch

Ausgabe 2

Salat

MO Rindfleisch süß-sauer mit
Reis und Wokgemüse

Reispfanne süß-sauer mit
Wokgemüse

Erbsensuppe mit einem
Brötchen

Salatteller nach Wahl
mit Beilage

A1, F, G, I

A1, F, G, I

A1, I

A1, C, F, G, I, J, K, M, 1

DI Nudelauf* mit Käse*
überbacken und Salat*

Nudelauf* mit Käse*
überbacken und Salat*

veg. Schupfnudelpfanne
mit Mangold

Salatteller nach Wahl
mit Beilage

A1, G, I

A1, G, I

A1, C, G, I

A1, C, F, G, I, J, K, M, 1

MI Bayrische Pfanne mit
Zwiebeln,
Rinderfleischkäse, Ei und
Salat

Veg. Bayrische Pfanne
mit Zwiebeln, Ei und
Salat

Schweinegeschnetzeltes
Züricher Art mit Reis und
Erbsen

Salatteller nach Wahl
mit Beilage

C

C

A1, G, I, 1

A1, C, F, G, I, J, K, M, 1

DO

FR Brückentag

Brückentag

A1, B, D, G, I

A1, G, I

Zu jedem Essen gibt es eine Nachtschmahl oder ein Getränk

Änderung des Speiseplans vorbehalten

Zusatzstoffe / Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide*: Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴ und Hybridstämme davon; B Krebstiere*; C Eier*; D Fische*; E Erdnüsse*; F Sojabohnen*; G Milch*; H Schalenfrüchte*: Mandeln^{1*}, Haselnüsse^{2*}, Walnüsse^{3*}, Kaschunüsse^{4*}, Pecannüsse^{5*}, Paranüsse^{6*}, Pistazien^{7*}, Macadamia^{8*}- und Queenslandnüsse^{9*}; I Sellerie*; J Senf*; K Sesamsamen*;

L Schwefeldioxid und Sulfite*; M Lupinen*; N Weichtiere*; 1 Schweinefleisch*; 2 Nitritpökelsalz; *= und Erzeugnisse daraus

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Produktionsbedingt können immer Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sein

SpeisePLAN© by J. Lindemann