

Speisenplan vom 20.04. – 26.04.2026 (KW17)

Schule

Genießen mit Verantwortung

mit gutem Gewissen Klimafreundlich & nachhaltig Ihr Küchenteam

Schule

Montag der, 20. April 2026



Brühe mit Ei^{A,D,J,a,u}
Rindergulasch m.Pflaumen^{A,a,u}
2 Kartoffelknödel^u
Tafelbirne

466 kcal, 25g Eiweiß, 10g Fett, 68g KH

Dienstag der, 21. April 2026

Pichelsteiner m.Möhren^{A,J,a,u}
Puten Wienerle^{1,2,16}
1 Roggenbrötchen
Eisdessert^{6,12,B,H}

358 kcal, 14g Eiweiß, 15g Fett, 34g KH

Mittwoch der, 22. April 2026

Zucchinicremesuppe^{A,B,H,J,a,u}
Bratling v.Sauerkraut^{A,B,D,H,J,b,u}
Käsesoße^{A,B,H,a,u}
Petersilienkartoffeln^u
Endiviensalat^{K,u}
1Kiwifrucht

415 kcal, 15g Eiweiß, 12g Fett, 59g KH

Donnerstag der, 23 April 2026

Käsesuppe^{B,H,J,u}
Schnitzel (Schw) Puszta Art^{A,a,u}
Langkornreis^u
bunter Salat^{K,u}
Mandelpudding^{B,H,u}
Rohkost St Peter Mittw.

917 kcal, 34g Eiweiß, 40g Fett, 100g KH

Freitag der, 24 April 2026

Kartoffelsuppe Pfälzer Art^{A,J,a,u}
2 Jumbo Fischsticks^{A,E,a,c,b,d,u}
Remouladensoße^{1,2,4,12,B,D,H,K,u}
Petersilienkartoffeln^u
Quark mit Früchten^{B,H,u}

534 kcal, 15g Eiweiß, 24g Fett, 62g KH

Änderungen vorbehalten

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern.
Sie finden im Intranet und als Aushang auf den Stationen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.
Trotz aller Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten sind.