Schulküche Am Stoppenberg

Speiseplan vom 09.11.2026-13.11.2026 KW 46

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
TAGESGERICHT 	Kasslerbraten mit Kartoffelstampf und Sauerkraut S, g, i, a, 2, 3	Stoppenberger Currywurst mit Pommes S, a, f, i, 2, 3, 4, 9	Kartoffelsuppe mit Mini-Bockwurst S, a, g Brötchen a	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis S, R, a, g, i	Brokkoli-Nudel-Auflauf a, c, g, i
VEGETARISCH 	Gemüseschnitzel mit Kartoffelstampf und Sauerkraut i, g, a, 2, 4	Currywurst mit Pommes a, f, i, 2, 9	Kartoffelsuppe mit Einlage f, a, g Brötchen a	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis a, g, i	Brokkoli-Nudel-Auflauf a, c, g, i
VEGAN 	Gemüseschnitzel mit Kartoffelstampf und Sauerkraut i, a, 2, 4	Currywurst mit Pommes a, f, i, 2, 9	Kartoffelsuppe mit Einlage f, a Brötchen a	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis a, i	Brokkoli-Nudel-Auflauf a,i
INFO					

Knackige und hausgemachte Salate sowie frisches Obst findet ihr jeden Tag an unseren Buffets. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!

Allergene: a=Weizen,a1=Roggen, a2=Gerste, a3=Hafer, a4=Dinkel, a5=Kamut, a6=Hybridstämme b=Krebstiere, c=Eier und Eiererzeugnisse, d=Fisch und Fischerzeugnisse, e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f=Soja und Sojaerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h=Mandeln, h1= Haselnüsse, h2=Walnüsse, h3=Cashewnüsse, h4=Pekannüsse, h5=Paranüsse, h6=Pistazien, h7=Macadamianüsse, i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j=Senf und Senferzeugnisse, k=Sesam und Sesamerzeugnisse, l=Lupine, m=Weichtiere, n=Schwefeldioxid und Sulfit

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmitteln, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=mit Phosphat, 9=mit Süßungsmitteln, 10=mit Milcheiweiß, 11=Nitrat und/oder Nitrit R = Rind, K = Kalb, S = Schwein, G = Geflügel, V = Vegetarisch, Ö = Produkte aus Ökologischem Anbau, **fettgedruckt** = Hausgemacht

Eure Küchenleitung: Frau Popielas, Frau von Kiedrowski, Herr Kreß und Team