Schulküche Am Stoppenberg

Speiseplan vom 16.11.2026-20.11.2026

KW 47

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
TAGESGERICHT 	Chili con Carne mit Reis R, S, a, 2, 3	Chicken Wings mit Wedges **S, a, f, i, 2, 3, 4, 9**	Erbsensuppe mit Mettwurst S, a, i, 2, 4 Brötchenrad a	Hähnchenbrust mit Zitronen-Sahne-Pasta G, a, c, g	Kartoffel-Zucchini-Auflauf **a, c, g, i**
VEGETARISCH 	Chili sin Carne mit Reis a, f, 2, 3	Gebackener Blumenkohl mit Wedges **a, f, i, 2, 9**	Erbsensuppe **a, i, 2, 4** Brötchenrad a	Zitronen-Sahne-Pasta mit Kirschtomaten a, c, g, i	Kartoffel-Zucchini-Auflauf **a, c, g, i**
VEGAN 	Chili sin Carne mit Reis a, f, 2, 3	Gebackener Blumenkohl mit Wedges **a, f, i, 2, 9**	Erbsensuppe **a, i, 2, 4** Brötchenrad a	Zitronensauce Pasta mit Kirschtomaten a	Kartoffel-Zucchini-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