Schulküche Am Stoppenberg

Speiseplan vom 23.11.2026-27.11.2026

KW 48

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
TAGESGERICHT 	Chicken Nuggets mit Pommes G, a, 2, 3	Käse-Lauch-Gnocchi Pfanne g, a	Schnitzel Wiener Art Butterkartoffel Blumenkohl mit Hollandaise S, a, i, g	Ofenkartoffel mit Toppings	Ofenkartoffel mit Toppings
VEGETARISCH 	Gemüse Nuggets mit Pommes a, f, 2, 3	Käse-Lauch-Gnocchi Pfanne g, a	Gemüseschnitzel Butterkartoffel Blumenkohl mit Hollandaise a, i, g	Ofenkartoffel mit Toppings	Ofenkartoffel mit Toppings
VEGAN 	Gemüse Nuggets mit Pommes a, f, 2, 3	Lauch-Kartoffel Pfanne a	Gemüseschnitzel Salzkartoffel Blumenkohl in Rahm a, i, 2, 4	Ofenkartoffel mit Toppings	Ofenkartoffel mit Toppings
INFO				Alle Toppings findet ihr an der Salatbar	Alle Toppings findet ihr an der Salatbar

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