



## Speisekarte Mittagsmenü

### Schulen KW 21

18.05.-22.05.2026

Montag

18.05.2026

Hähnchenfilet mit Tomaten-Mozzarella gratiniert, dazu feine Bandnudeln <sup>A,C</sup> und Sahnesoße und Broccoli

Frühlingsrolle mit Asianudeln und Curry-Gemüs-Kokos soße, Salat

Obst der Saison

Dienstag

19.05.2026

Panierte Hähnchenschnitzel <sup>A</sup> mit Spätzle <sup>A,C</sup>, Rahmsoße <sup>G</sup> und Fingermöhren, Blattsalat

Gemüsenuggets <sup>a,g</sup> mit Kroketten und Ketchup Eisbergsalat

Karamelle Pudding <sup>G</sup>

Mittwoch

20.05.2026

Köttbullar vom Rind mit Rahmsoße <sup>G,La</sup> Kartoffelpüree und buntem Blattsalat Mix

Fischstäbchen mit Püree und Gurkensalat

Himbeercreme <sup>g,h,h2</sup>

Donnerstag

21.05.2026

Spaghetti Bolognese vom Rind mit geriebenen Käse und Blattsalat mit Dressing

Apfelstrudel <sup>a1,a2,g,c,h,,h1</sup>, mit Vanillesoße<sup>1,5</sup>,

Obst der Saison

Freitag

22.05.2026

Schwäbische Käsespätzle <sup>a,a1,c,g</sup> mit Soße. Blattsalat mit Honig-Senf Dressing<sup>11,3,a,a1,c,g,j,l</sup>

Fruchtjoghurt

**Die Heimatküche wünscht einen guten Appetit!**

**Allergenauszeichnung / Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 11 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Süßungsmitteln, 6 = mit Geschmacksverstärker, a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, f = Soja und Sojaerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, h = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, l = Schwefeldioxide/Sulfite, w3 = Walnüsse - Änderungen vorbehalten. Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit **Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.**