

# Schulküche Am Stoppenberg



Speiseplan vom 02.02.2026- 06.02.2026

KW 6

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>TAGESGERICHT</b> 	<b>Gyrossuppe</b> S, a, g, i <b>Brötchen</b> a	<b>Pfundsbowl</b> mit gerösteten <b>Kartoffeln</b> S, G, R, a, g, i, 2	<b>Chili con Carne mit</b> <b>Reis</b> R, S, a, 2, 3	<b>Kartoffel-</b> <b>Ratatouille-</b> <b>Auflauf</b> a, c, g, i	Heute bleibt die Küche kalt
<b>VEGETARISCH</b> 	<b>Gyrossuppe</b> a, f, i <b>Brötchen</b> a	<b>Pfundsbowl</b> mit gerösteten <b>Kartoffeln</b> a, i, 2	<b>Chili sin Carne mit</b> <b>Reis</b> a, f, 2, 3	<b>Kartoffel-</b> <b>Ratatouille</b> <b>Auflauf</b> a, c, g, i	Heute bleibt die Küche kalt
<b>VEGAN</b> 	<b>Gyrossuppe</b> a, f, i <b>Brötchen</b> a	<b>Pfundsbowl</b> mit gerösteten <b>Kartoffeln</b> a, i, 2	<b>Chili sin Carne mit</b> <b>Reis</b> a, f, 2, 3	<b>Kartoffel-</b> <b>Ratatouille-</b> <b>Auflauf</b> a,	Heute bleibt die Küche kalt
<b>INFO</b>					

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=geschwärtzt, 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