

# Schulküche Am Stoppenberg

Speiseplan vom 16.02.2026 - 20.02.2026

KW 8



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>TAGESGERICHT</b>			Gemüsesuppe	Hähnchenbrust mit Zitronen-Sahne-Pasta G, a, c, g	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree a, g, c, 2, 3
<b>VEGETARISCH</b>			Gemüsesuppe	Zitronen-Sahne-Pasta mit Kirschtomaten a, c, g, i	Vischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree f, a, g, c, 2, 3
<b>VEGAN</b>			Gemüsesuppe	Zitronen-Sahne-Pasta mit Kirschtomaten a	Vischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree f, a, 2, 3
<b>INFO</b>			Graubrot	a	

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=Hybridstämmen 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