

# Schulküche Am Stoppenberg



Speiseplan vom 15.06.2026 - 19.06.2026

KW 25

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>TAGESGERICHT</b> 	<b>Hähnchenbrust in fruchtig- karibischer-Sauce mit Reis</b> <small>G, a, g, i</small>	<b>Spaghetti mit Hackbällchen in Tomatensauce</b> <small>R, a, i, 2, 4, j, c</small>	<b>Kartoffelsuppe mit Bockwurst</b> <small>S, a, g</small> <b>Misch-Brötchen</b> <small>a</small>	<b>Chicken Nuggets Pommes Sweet Chili Dip</b> <small>G, a, g, i</small>	<b>Nudelauflauf mit Tortilla-Käse-Kruste</b> <small>a, c, g</small>
<b>VEGETARISCH</b> 	<b>Buntes Gemüse in fruchtig- karibischer-Sauce mit Reis</b> <small>a, g, i</small>	<b>Spaghetti mit Hackbällchen in Tomatensauce</b> <small>a, i, j, c</small>	<b>Kartoffelsuppe mit Einlage</b> <small>f, a, g</small> <b>Misch-Brötchen</b> <small>f, a</small>	<b>Gemüse Nuggets Pommes Sweet Chili Dip</b> <small>a, g, i, j, f</small>	<b>Nudelauflauf mit Tortilla-Käse-Kruste</b> <small>a, c, g</small>
<b>VEGAN</b> 	<b>Buntes Gemüse in fruchtig- karibischer-Sauce mit Reis</b> <small>a, i</small>	<b>Spaghetti mit frischem Gemüse in Tomatensauce</b> <small>a, i, j</small>	<b>Kartoffelsuppe mit Einlage</b> <small>f, a</small> <b>Misch-Brötchen</b> <small>a</small>	<b>Gemüse Nuggets Pommes Sweet Chili Dip</b> <small>a, i, j, f</small>	<b>Nudelauflauf mit Pasta-Käse-Kruste</b> <small>a, l</small>
<b>INFO</b>					

**Allergene:** a=Weizen, a1=Roggen, a2=Gerste, a3=Hafer, a4=Dinkel, a5=Kamut, a6=Hybridstämme b=Krebstiere, c=Eier und Eierzeugnisse, 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