

SPEISEPLAN

der Käthe-Kollwitz-Schule

MONTAG, 4.5.2026

Maultaschen überbacken in Tomatensoße (Rind, A,C,G,I,J)
Grüner Bohnensalat, Cous Cous Salat, Gurke, Blattsalat
Milchreis mit Zimt (G)

DIENSTAG, 5.5.2026

Grünkernfrikadellen (A,C,I,J), Ofenkartoffel (1,I,J)
Joghurt Dip, Rohkost, Blattsalat
Schoko Obst (H)

MITTWOCH, 6.5.2026

Hähnchenbrustfilet in Orangensoße (A,I,J), Gemüsereis (I,J)
Nudelsalat, Tomatenecken, Gurke, Blattsalat
Erdbeerquark (G)

DONNERSTAG, 7.5.2026

Nudeln (A) mit Spinatsoße (A,G,I)
Salatauswahl
Keks (A,C,G,H)

Guten Appetit wünscht das Küchenteam

Küchenleitung: Gaby Keller. Änderungen vorbehalten. Vegetarische Kost auf Anfrage möglich. In unseren Salaten, Dips, Kräuterquark und Remouladensoßen können folgende Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein: 1, 2, 3, 5, 7, A, C, F, G, H, I, J, K. Bei Bedarf in der Küche nachfragen.

Allergene

A: Glutenhaltige Getreide
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Sojabohnen
G: Milch, Laktose
H: Schalenfrüchte
I: Sellerie
J: Senf
K: Sesamsamen
L: Schwefeldioxid / Sulfite
M: Lupinen
N: Weichtiere

Zusatzstoffe

1: Antioxidationsmittel
2: Farbstoff
3: Geschmacksverstärker
4: Konservierungsstoff
4a: Nitritpökelsalz / Nitrat
5: geschwärzt
6: Phosphat
7: Geschwefelt
8: Süßungsmittel
9: e. Zuckerart u. Süßungsmittel
10: enthält e. Phenylalaninquelle
11: gewachst
12: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken