

SPEISEPLAN

der Käthe-Kollwitz-Schule

MONTAG, 11.5.2026

bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse (A,C,I,J)
Tomatensalat, Blattsalat, Gurke
Apfelmus

DIENSTAG, 12.5.2026

Hamburger zum selbst Belegen (A,C,G,I,J,Rindfleisch) mit
Käse, Salat, Gurke, Ketchup, Zwiebel
Obstauswahl

MITTWOCH, 13.5.2026

Kartoffeltaschen (A,G) mit Pilzgemüse (A,G,I,J,F)
Karottensalat, Blattsalat, Bohnensalat
Apfelkuchen (A,C,G)

DONNERSTAG, 14.5.2026

Feiertag

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