

SPEISEPLAN

der Käthe-Kollwitz-Schule

MONTAG, 18.5.2026

Pesto - Nudeln (A,G,H) oder Tomaten - Nudeln (A,F,G)
Gurkensalat, Cous Cous Salat, Blattsalat
Müsli Joghurt (A,G)

DIENSTAG, 19.5.2026

Pellkartoffel, Kräuterquark
Rohkost, Blattsalat, Thunfischsalat (D,G)
Schokopudding (G)

MITTWOCH, 20.5.2026

Auflauf Variationen (A,C,G,I,J,1)
Krautsalat, Paprikasalat, Blattsalat
Obstspieße

DONNERSTAG, 21.5.2026

Polentaschnitte
Gurken – Tomaten Gemüse (I,J)
Rote Beete, Kohlrabi Sticks, Blattsalat
Eis (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