

# SPEISEPLAN

## der Käthe-Kollwitz-Schule

**MONTAG, 25.5.2026**

Feiertag

**DIENSTAG, 26.5.2026**

Studientag

**MITTWOCH, 27.5.2026**

Kartoffelkühle (A,C,G,I,J) Quark Dip  
Nudelsalat, Blattsalat, Gurke  
Milchreis mit Kirschen (G)

**DONNERSTAG, 28.5.2026**

Tortellini Mozzarella Auflauf (A,C,G,I,J)  
Salatauswahl  
Obst

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