

Speiseplan für das Schülercafé der GS/MS Weil

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
04.05. – 07.05.2026	Hähnchen Cordon Bleu 1 Kartoffelsalat 10,c,i Salat 2,4,10 Joghurt 2	Cevapcici Reis Salat 2,4,10 Schwarzwälder-Kirsch- Dessert 1,2	Tortellini 1,4 Tomatensoße Parmesan 2 Salat 2,4,10 Kuchen 1,2,4	Spätzleauflauf 1,2,4 Salat 2,4,10 Melone
11.05. – 14.05.2026	Schinkennudeln 1,2,4 Salat 2,4,10 Stracciatella Mousse 2	Gemüsesticks Käsestangen 1 Dip 2 Apfelstrudel 1,2 Vanillesoße 2	Gnocci Tomatensoße Käsesoße 2 Salat 2,4,10 Obst	Feiertag !
18.05. – 21.05.2026	Reiberdatschi 1,4 Apfelmus Eis 2	Hackfleischbällchen Tomatensahnesoße 2 Reis Salat 2,4,10 Joghurt 2	Zucchini-Lasagne 1,2,4 Salat 2,4,10 Gebäck 1,2,4	Fischstäbchen 1 Kartoffelpüree 2,b,f Remoulade 2 Gemüse Salat 2,4,10 Erdbeercreme 2
25.05. – 28.05.2026	Ferien !	Ferien !	Ferien !	Ferien !

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Milch und Milchprodukte inkl. Laktose
- 3) Fisch und Fischerzeugnisse
- 4) Eier
- 5) Sellerie
- 6) Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland Nuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- 7) Erdnüsse
- 8) Soja
- 9) Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10 m
- 10) Senf
- 11) Sesamsamen
- 12) Krebstiere – Krustentiere
- 13) Weichtiere (d.h. Schnecken, Muscheln, Seeigel, Tintenfische)
- 14) Lupine

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- a) mit Konservierungsstoffen
- b) mit Antioxidationsmittel
- c) mit Farbstoff
- d) Koffeinhaltig
- e) mit Süßungsmittel
- f) geschwefelt
- g) geschwärzt
- h) gewachst
- i) mit Geschmacksverstärker
- j) mit Phosphat
- k) mit Nitritpökelsalz

Wir wünschen Euch guten Appetit!



**Die Mahlzeit kostet: 6,05 € / 5,05 € für Grundschüler
(Änderungen im Speiseplan bleiben vorbehalten!)**