

# Speiseplan vom 09.06.2025 bis 13.06.2025

Schülerhaus Riedenberg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>		Vollkornnudeln AW,Z Spätzle AW,F,Z Linsen-Gemüsebolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2	Cannelloni Carne AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Bauernsalat Z Paprika Z	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Rinderbolognese Z Bio-Mais Z Bio-Kidneybohnen Z  Bio-Blattsalat Z Bio-Dressing Kräuter J,Z
<b>Menü 2</b>		Apfel Z,9	Blumenkohl blanchiert Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2 Tomaten Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z Schokomilchreis B,I,Z Kaltes Birnenkompott Z Gurken Z Kohlrabi Z	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Mais Z Bio-Kidneybohnen Z  Bio-Blattsalat Z Bio-Dressing Kräuter J,Z
<b>Menü 3</b>				Schokoladen- Pudding B,Z Pflaume Z,9	Bio- Fruchtjoghurt Becher B,Z 

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel

Kennzeichnungspflichtige Allergene mit: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere

L = Erdnüsse M = Schwefeldioxid + Sulfit N = Lupine

Z = wir weisen keine Kreuzkontamination+Spuren von Allergenen aus

KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse

D = Fische

E = Weichtiere

F = Eier

G = Senf H = Sesamsamen

I = Soja J = Sellerie

Obst = gewachst, vor Verzehr waschen



Weitere Informationen:  
[www.johanniter.de/stuttgart](http://www.johanniter.de/stuttgart)