





Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin



Speiseplan vom 02. Februar - 13. Februar 2026

Liebe Schüler, Lehrer und Mitarbeiter,
wir freuen uns sehr für Euch kochen zu dürfen.
Euer Küchenteam

Montag, 02.02.2026 	Allgäuer Käsknöpfele, Röstzwiebel Frische Salatbar, Bodensee-Apfel	a,a ¹ ,c,g/ a,a ¹ 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/-
Dienstag, 03.02.2026	Fleischküchle, Rahmsöße, Karottengemüse, Kartoffelpüree Frische Salatbar, Berliner Vegetarisch: Gemüseküchle	a,a ¹ ,c,j/ a,a ¹ ,g/ -/ 3,5,g,l 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/ a,a ¹ ,c,g a,a ² ,c,i
Mittwoch, 04.02.2026	Hähnchen-Crossies, Kohlrabi, Röstipraline Frische Salatbar, Schokoladen Mouse Vegetarisch: Gebackene Pilze	-/ -/ 8 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/ f,g a,a ¹ ,c
Donnerstag, 05.02.2026	Gebratene Gnocchi in Basilikumbutter, Tomatensoße Frische Salatbar, Birne	2,3,g/ a,a ¹ 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/-
Freitag, 06.02.2026	Nudelsuppe Kaiserschmarren, Apfelmus Frische Salatbar	a,a ¹ ,c a,a ¹ ,c,g/ 3 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l
Zusätzlich, täglich, frisches Schulobst	Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer *** Frischen SALATBAR *** Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANS GourMET"	
Montag, 09.02.2026 	Frühlingsröllchen „ShooVan“, Asiasöße, Reis Frische Salatbar, Bodensee-Apfel	a,a ¹ ,f/ a,a ¹ ,f 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/-
Dienstag, 10.02.2026	Gyrospfanne, Fladenbrot, Zaziki Frische Salatbar, Pudding Vegetarisch: Vegetarisches Gyros	c,g,i/ a,a ¹ ,i/ g 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/ g 3,a,a ¹
Mittwoch, 11.02.2026	Lasagne „Al Forno“ Frische Salatbar, Banane Vegetarisch: Gemüselasagne	a,a ¹ ,f,gi 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/- a,a ¹ ,f
Donnerstag, 12.02.2026	Jede Menge SUPER-LKW's mit vielen PS SCANIA = mit Senf 2,3,a,a¹,i/ MERCEDES = mit Ketchup 2,3,a,a¹,i/ IVECO = I VEt COi Soß . Vegetarisch: Käswecka mit Musik a,a¹,g Echte Berliner a,a ¹ ,c,g und hektoliterweise Multivitaminäpfle 1, damit Ihr Narren und Mäschkerle alle gut, fit und gesund über die närrischen Tage kommt ! Fasnets-Gutzle 1,a,a ¹ ,a ² ,a ³ ,f,g,h,h ¹ ,h ² Wir wünschen Euch allen eine glückselige Fasnet 2026--- Kikeriki, de Fisch isch hiiii !!	
Freitag, 13.02.2026	Kein Essen Fasnetsferien	



Zusatzstoffe und Allergene im Speiseplan-Anhang auf unserer Homepage und im Aushang in unserem Schulrestaurant
 Änderungen des Speiseplans sind möglich. **WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT**

Bodenseeschule St. Martin - Friedrichshafen

Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen und Allergenen Stoffen / EU-Verordnung Nr. 1169/2011



Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. mit Zuckerarten und Süßungsmittel
12. mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe:

Diese können auch nur in Spuren davon enthalten sein:

- a.) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- b.) Krebstiere
- c.) Eier
- d.) Fisch
- e.) Erdnüsse
- f.) Soja
- g.) Milch (einschließlich Laktose- Milchzucker/Milcheiweiß)
- h.) Schalenfrüchte
- i.) Sellerie
- j.) Senf
- k.) Sesam
- l.) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l als SO₂ angegeben
- m.) Lupinen
- n.) Weichtiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse

.....für Fragen zu den Zusatzstoffen oder Allergenen steht Ihnen gerne die Küchenleitung,
Herr Bouard zur Verfügung.