






Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin



	<h2>Speiseplan</h2> <p>vom 23. Februar-06. März. 2026</p>	<p>Liebe Schüler, Lehrer und Mitarbeiter, wir freuen uns sehr für Euch kochen zu dürfen. Ever Küchenteam</p>
<p>Montag, 23.02.2026</p>	<p>Spaghetti Bolognese, geriebener Käse Frische Salatbar, Bodensee-Apfel Vegetarisch: Spaghetti Tomatensoße</p>	<p>a,a¹/ 1,g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹</p>
<p>Dienstag, 24.02.2026</p> 	<p>Gebratenes Rührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln Frische Salatbar, Donut</p>	<p>c/ g/ - 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ a,a¹,g,f</p>
<p>Mittwoch, 25.02.2026</p>	<p>Indisches Butter-Chicken, Reis, Naan Brot Frische Salatbar, Mango-Lassi Vegetarisch: Gemüse Curry mit Kichererbsen</p>	<p>a,a¹,g/-/ a,a¹,f 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ g a,a¹,g</p>
<p>Donnerstag, 26.02.2026</p>	<p>Schwäbische Linsen, Spätzle, Saitenwurst Frische Salatbar, Birne Vegetarisch: Vegetarisches Würstchen</p>	<p>1,4,a,a¹,i,j/a,a¹,c/2,3,8 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- 1,c</p>
<p>Freitag, 27.02.2026</p>	<p>Flädlesuppe Milchreis mit Zimt + Zucker, Apfelmus Frische Salatbar</p>	<p>a,a¹,c,g g/ 3 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l</p>
<p>Zusätzlich, täglich, frisches Schulobst</p>	<p>Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer *** Frischen SALATBAR *** Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANS GourMET"</p>	
<p>Montag, 02.03.2026</p>	<p>Hähnchen Medaillon, Karotten Rahmsoße, Spätzle Frische Salatbar, Bodensee-Apfel Vegetarisch: Blumenkohl-Käse-Medaillon</p>	<p>-/ - a/ a,a¹,c 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,g</p>
<p>Dienstag, 03.03.2026</p>	<p>Wienerle, Hausgemachter Kartoffelsalat, Senf Frische Salatbar, Pudding Vegetarisch: Vegetarisches Wienerle</p>	<p>2,3,8/ 1,4,j 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ g 1,c</p>
<p>Mittwoch, 04.03.2026</p>	<p>Schinkennudeln mit Ei Frische Salatbar, Banane Vegetarisch: Gemüsenukeln mit Ei</p>	<p>2,3,8,a,a¹,c 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,c</p>
<p>Donnerstag, 05.03.2026</p> 	<p>Kraut-Schupfnudelpfanne, Braune Soße Frische Salatbar, Duplo</p>	<p>a,a¹,c/ a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ a,a¹,f,c,h,h²</p>
<p>Freitag, 06.03.2026</p>	<p>Fischstäbchen, Remoulade, Petersilienkartoffeln Frische Salatbar, Bodensee-Apfel Vegetarisch: Gebackener Camembert mit Preiselbeeren</p>	<p>a,a¹,d/ -/ 1,a,a¹,c,j 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,g</p>

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/Milcheiweis)
- 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.