



Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin



Speiseplan vom 18.05-12.06.2026

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

**Montag,
18.05.2026**

25 Jahre IHUBE

Jollof Rice mit Chicken 2,a,a'
Frische Salatbar mit Mango-Kokosdressing
1,2,3,5,6,a,a',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/
Bananenjoghurt mit Schokoladen-Crunch
g/a,a',a'',a''
Vegetarisch: Jollof Rice mit Garden Gourmet Streifen
2,a,a',f



**Dienstag,
19.05.2026**

Pfannkuchen süß - Nußcreme
Pfannkuchen deftig - Hackfleisch-Tomatensoße
Knackige Salatbar – Spezial mit Thunfisch

a,a',c,g/ g,h,h²
a,a',c,g/ a,a'
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/ d

**Mittwoch,
20.05.2026**

Tortellini, Kräutersoße
Frische Salatbar, Berliner
Vegetarisch: Tortellini Spinat-Ricotta

a,a',c/ a,a',g
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/ a,a',c,g
a,a',c,g

**Donnerstag,
21.05.2026**

Currywurst, Spezialsoße, Pommes-frites
Frische Salatbar, frische Erdbeeren
Vegetarisch: Garden Gourmet Currywurst

2,3,8/ a,a',f/ -
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/-
a,a',f

**Freitag,
22.05.2026**

Pfingstferien

**Zusätzlich,
täglich,
frisches
Schulobst**

Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer
***** Frischen SALATBAR *****
Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANSFOURMET"

**Montag,
08.06.2026**

Spaghetti Bolognese, geriebener Käse
Frische Salatbar, Bodensee-Apple
Vegetarisch: Spaghetti Napoli

2,3/ a,a',j/ 3,5,g,l
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/ -
a,a',c

**Dienstag,
09.06.2026**

Gebratene Gnocchi in Basilikumbutter
Frische Salatbar, Capri Eis

2,3,g
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/ 1

**Mittwoch,
10.06.2026**

Gulaschsuppe mit Brot
Frische Salatbar, Pfirsich
Vegetarisch: Tomate-Gemüsesuppe mit Brot

4,a,a'/ a,a'
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/ -
a,a',g

**Donnerstag,
11.06.2026**

Pfannengyros, Zaziki, Fladenbrot
Frische Salatbar, Griechischer Joghurt mit Honig
Vegetarisch: Vegetarisches Gyros

c,g,i/ g/ a,a',k
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/ g
a,a'

**Freitag,
12.06.2026**

Karottencremesuppe mit Backerbsen
Milchreis mit Zimt + Zucker, Apfelmus
Frische Salatbar

a,a',g/ a,a'
g/ 3
1,2,3,5,6,a,a',a'',a'',c,f,g,h,h',i,j,k,l/ -

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

Schulrestaurant

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:

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

- a.) Glutenhaltiges Getreide (Weizen a¹, Roggen a², Gerste a³, Hafer a⁴)
- b.) Krebstiere
- c.) Eier
- d.) Fisch
- e.) Erdnüsse
- f.) Soja
- g.) Milch (einschließlich Laktose- Milchzucker/Milcheiweis)
- h.) Schalenfrüchte (Mandeln h¹, Haselnüsse h², Walnüsse h³, Kaschunüsse h⁴, Pecannüsse h⁵, Paranüsse h⁶, Pistazien h⁷, Macadamianüsse h⁸)
- 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.**