Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin

Speiseplan
Vom 12.10-23.10.2026

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

Montag, 12.10.2026	*Pädagogische Tage* *Kein Essen*	
Dienstag, 13.10.2026	*Pädagogische Tage* *Kein Essen*	
Mittwoch, 14.10.2026	Frühlingsröllchen „ShooVan“, Currysoße Gebratene Mie Nudeln, **frische Salatbar** Zum Dessert: Schokoladen Brownie	*a,a¹,f/ a,a¹* *a,a¹,c/1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l* *a,a¹,c,f,g,h,h³*
Donnerstag, 15.10.2026	Nürnberger Rostbratwürste, Sauerkraut Kartoffelpüree, Braune Soße **Frische Salatbar, Zwetschgen** **Vegetarisch:** Willis Vegetarische“ Nürnberger Rostbratwürste	*-/ a,a¹* *3,5,g/ a,a¹* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ -* *a,a¹,c*
Freitag, 16.10.2026	Nudelsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmuss **Frische Salatbar**	*a,a¹,c* *3,a,a¹,c* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,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 “TRANSGOURMET”	
Montag, 19.10.2026	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter Kürbis-Gemüse Topping **Frische Salatbar, Bodensee-Apfel**	*g* *-* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l*
Dienstag, 20.10.2026	Tortellini „Carne di Manzo“, Tomaten-Basilikumsoße **Frische Salatbar, Nektarinen** **Vegetarisch:** Tortelloni „Spinat + Ricotta“	*a,a¹,c/ 2,3,a,a¹* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/-* *a,a¹,c,g*
Mittwoch, 21.10.2026	Wildragout, Brokkoli, Semmelknödel **Frische Salatbar,** Apfelkuchen **Vegetarisch:** Kartoffel-Paprikagulasch	*a,a¹,l/ -/ a,a¹,c* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ a,a¹,c,g* *a,a¹*
Donnerstag, 22.10.2026	Gegrillte Bockwurst, Currysoße, Pommes Frites ***Frische Salatbar,*** Twix **Vegetarisch:** Garden Gourmet Currywurst	*2,3,8/ a,a¹,f/ -* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/a,a¹,f,g* *f*
Freitag, 23.10.2026	Schöne Herbstferien Kein Essen	

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 a^1, Roggen a^2, Gerste a^3, Hafer a^4)
b.) Krebstiere
c.) Eier
d.) Fisch
e.) Erdnüsse
f.) Soja
g.) Milch (einschließlich Laktose- Milchzucker/Milcheiweis)
h.) Schalenfrüchte (Mandeln h^1, Haselnüsse h^2, Walnüsse h^3, Kaschunüsse h^4, Pecannüsse h^5, Paranüsse h^6, Pistazien h^7, Macadamianüsse h^8)
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.