Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin

Speiseplan
vom 02.11-13.11.2026

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

Montag, 02.11.2026	Spaghetti Bolognese, geriebener Käse ***Frische Salatbar, Bodensee Apfel*** **Vegetarisch:** Spaghetti mit Tomatensoße	*a,a¹,/ c,g* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ -* *a.a¹*
Dienstag, 03.11.2026	Pizza Margherita ***Frische Salatbar,*** Fruchtjoghurt	*a,a¹,a³,g* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ g*
Mittwoch, 04.11.2026	Indisches Butterchicken, Naanbrot **Frische Salatbar, Trauben** **Vegetarisch:** Indisches Gemüsecurry	*a,a¹/ a,a¹,f* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ -* *a,a¹,f*
Donnerstag, 05.11.2026	Paprikagulasch, Buntes Gemüse, Spätzle **Frische Salatbar, *Banane*** **Vegetarisch:** Paprika-Sojagulasch	*a,a¹,/ -/ a,a¹,c* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l* *a,a¹,f*
Freitag, 06.11.2026	Calamares, Fisch Nuggets, Kartoffeln, Remoulade **Frische Salatbar,** Mars **Vegetarisch:** Gebackene Goudastäbchen	*a,a¹,n/ a,a¹,c,d,g/ -/1,a,a¹,c,j* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ a,a³,c,g,f* *a,a¹,c,g,i*
Zusätzlich, täglich, frisches Schulobst	Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer *** Frischen SALATBAR *** Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANSGOURMET"	
Montag, 09.11.2026	Hähnchen Medaillons, Rahmsoße, Karotten-Gemüse Nudeln, **frische Salatbar, Bodensee-Apfel** **Vegetarisch:** Gemüseküchlein	*-/ a,a¹/ -* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ -* *a.a¹*
Dienstag, 10.11.2026	Penne Tricolore, Basilikumsoße **Frische Salatbar,** Duplo	*a,a¹/ 2,3,a,a¹,g* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ a,a¹,g,h,h²,f*
Mittwoch, 11.11.2026	Paniertes Schnitzel, Pommes Frites, Ketchup **Frische Salatbar, Panna Cotta** **Vegetarisch:** Vegetarisches Schnitzel	*a,a¹,/ -/ -* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/g* *3,a,a¹,a⁴,f*
Donnerstag, 12.11.2026	Gyros, Fladenbot, Zaziki ***Frische Salatbar,*** Berliner **Vegetarisch:** Vegetarisches Gyros	*c,g,i/ a,a¹,k/ g* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/a,a¹,c,g* *3,a,a¹*
Freitag, 13.11.2026	Kürbissuppe mit Croutons Pancake mit Ahornsirup ***Knackige Salatbar mit Thunfisch***	*a,a¹,g/ a,a¹* *a,a¹,c,g* *1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ d*

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.