



BILDUNGSZENTRUM BODENSEE – SCHULE ST. MARTIN FRIEDRICHSHAFEN



SPEISEPLAN VOM 24.03. – 04.04.2025



Montag, 24.03.2025	Tortelloni „CLASSICO“, Tomaten-Basilikumsoße, geriebener Käse Knackige Salatbar, Apfel Vegetarisch: Tortelloni „SPINACI-RICOTTA“	a,a ¹ ,c/ 2,3,a,a ¹ /g 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
Dienstag, 25.03.2025	Indisches Butter-Chicken, Reis, Broccoli Knackige Salatbar, Pudding Vegetarisch: Butter-Chicken Garden Gourmet	-/ -/ - 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/1,g a,a ¹ ,f
Mittwoch, 26.03.2025	Fleischküchle, Spätzle, Rahmsauce, Gemüse Knackige Salatbar Zum Dessert: Trauben Vegetarisch: Gemüse-Küchle	a,a ¹ ,c,j/a,a ¹ ,c/ a,a ¹ ,g/ - 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l - a,a ¹ ,c
Donnerstag 27.03.2025 	Flädlesuppe Dampfnudeln mit Vanillesauce Knackige Salatbar	a,a ¹ ,c,g a,a ¹ ,c,g/ 1,g 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l
Freitag 28.03.2025	„Schwäbische Käsknöpfle“, Abgeschmelzte Zwiebel, Soße Knackige Salatbar mit Thunfisch Zum Dessert: Donut	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,f a,a ¹ ,f,g
Zusätzlich, täglich, frisches, regionales Schulobst	<p>Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer</p> <h3 style="margin: 0;">*** KNACKIGEN SALATBAR ***</h3> <p style="margin: 0;">Wir verwenden BIO-Lebensmittelkomponenten von unserem BIO-Partner "TRANSGOURMET"</p>	
Montag, 31.03.2025	Hähnchenmedaillons, Rahmsauce Karottengemüse, Kroketten Knackige Salatbar, Apfel Vegetarisch: Gemüsemedaillons	-/ a,a ¹ ,g -/ a,a ¹ 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/- a,a ¹ ,c
Dienstag 01.04.2025	„Schwäbische Linsen“, Spätzle, Wienerle, extra Soße Knackige Salatbar Früchtetraum Vegetarisch: Vegetarisches Linsen, vegetarisches Wienerle	1,a,a ¹ / a,a ¹ ,c/2,3,3/a,a ¹ 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l g 1,a,a ¹ / 1,c
Mittwoch 02.04.2025	Lasagne „al Forno“ Knackige Salatbar, Birne Vegetarisch: Gemüselasagne	a,a ¹ ,f,g,i 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/- a,a ¹ ,g
Donnerstag, 03.04.2025	Gegrillte Currywurst, Spezialsoße, Pommes-Frites Knackige Salatbar, Capri Eis Vegetarisch: Vegetarische Green - Currywurst	2,3,8/ a,a ¹ ,f,j/ - 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/ 1 f
Freitag, 04.04.2025	Gebackene Fischstäbchen, Salzkartoffeln Remouladensoße, Kinderriegel Knackige Salatbar Vegetarisch: Gemüse-Nuggets	a,a ¹ ,d/ - 1,a,a ¹ ,c/ f,g 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l a,a ¹ ,a ³ ,g
Zusatzstoffe und Allergene:		

Siehe auch 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.