

Speiseplan Kaufm. Schulzentrum Böblingen

KW 13 / 23.03. – 27.03.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1. Gericht	Portion Gyros^{S,i,j} mit Tzatziki ⁹ , Krautsalat ^{3,6a} und Tomatenreis € 6,00	Hähnchenschenkel^{G,i} mit Rösti-Ecken (3 St.) und Rahmgemüse ⁹ € 6,00		1 Paar Saitenwürstle^{S,1,2,3,9,i,j} mit Spätzle ^{a,a1,c} und Linsengemüse ^{a,a1,i,j} € 5,00	6 St. Fischstäbchen^{a,a1,d} mit Remoulade ⁹ und Kartoffelsalat ^{1,2} € 5,00
2. Gericht vegetarisch	Linsenlasagne^{a,a1,i} mit Kerbelsauce ⁹ und Beilagensalat € 5,00	5 St. Peppers Cream Cheese^{a,a1,c,g} dazu Pommes frites und Dips € 6,00		Käsespätzle^{a,a1,c,g} mit Röstzwiebeln und Beilagensalat € 5,00	Schöne Oster-Ferien
Zusatzangebot	Salat Bowl „Mini-Schnitzel“ € 5,00				

Änderungen vorbehalten

Prüfnummer: BIO-DE-ÖKO-007

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	6a mit Süßungsmittel	9 Phosphat
2 Konservierungsstoff	6b mit Süßmittel „Aspartam“,	10 coffeinhaltig
3 Antioxidationsmittel	enthält eine Phenylalaninquelle	11 chininhaltig
4 Geschmacksverstärker	7 geschwefelt	12 Gelatine
5 gewachst	8 geschwärzt	13 mit Nitritpökelsalz

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	f Sojabohnen	k Sesamsamen	S enthält Schweinefleisch
b Krebstiere	g Milch	l Schwefeldioxid/Sulfine	R enthält Rindfleisch
c Eier	h Schalenfrüchte	m Lupinen	G enthält Geflügelfleisch
d Fische	i Sellerie	n Weichtiere	
e Erdnüsse	j Senf		

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 **Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Aufgrund der handwerklichen Produktion können andere Allergene enthalten sein.