





Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin



Speiseplan vom 09. März - 20. März 2026

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

Montag, 09.03.2026	Pfannkuchen mit Nougatcreme oder Hackfleischsoße Frische Salatbar, Bodensee-Apfel	a,a',c,g/ g,h,h'/a,a' 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/-
Dienstag, 10.03.2026	Cordon Bleu, Soße, Brokkoli, Kroketten Frische Salatbar, Donut Vegetarisch: Vegetarisches Schnitzel	2,a,a',g/ -/ a,a' 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/ a,a',g,f a,a',a⁴,f
Mittwoch, 11.03.2026 	Cannelloni Spinat-Ricotta in Tomatensoße mit Käse Überbacken Frische Salatbar, Obstsalat	a,a',c,g g 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/3
Donnerstag, 12.03.2026	Gulaschsuppe mit Brötchen Frische Salatbar, Banane Vegetarisch: Tomaten-Gemüsesuppe mit Brötchen	a,a'/a,a' 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/- a,a',g/ a,a'
Freitag, 13.03.2026	Calamares, Fischnuggets, Remoulade, Salzkartoffeln Frische Salatbar, Duplo Vegetarisch: Gemüseküchle	a,a',n/ a,a',c,d,g/1,j/ - 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/ a,a',g,h,h',f a,a'
Zusätzlich, täglich, frisches Schulobst	Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer *** Frischen SALATBAR *** Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANS GourMET"	
Montag, 16.03.2026	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung Speck-Zwiebel Topping Frische Salatbar, Bodensee-Apfel Vegetarisch: Kartoffeltaschen mit Gemüsetopping	a,a',g 2,3 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/- a,a',g/ -
Dienstag, 17.03.2026	Hähnchen-Crossies, Currysoße, Reis Frische Salatbar, Pudding Vegetarisch: Chili-Cheese Nuggets	a,a'/ a,a',g/ - 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/g 1,a,a',g
Mittwoch, 18.03.2026	Cevapcici, Ajvarsoße, Bratkartoffeln Frische Salatbar, Panna Cotta mit Himbeeren Vegetarisch: Vegetarische Balkan-Tomatenrolle	-/ -/ 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l/g a,a',j
Donnerstag, 19.03.2026	Schwäbische Maultaschen, geschmelzte Zwiebeln hausgemachter Kartoffelsalat Frische Salatbar, Birne Vegetarisch: Gemüsemaultaschen	a,a',c,i/ - 1,j 1,2,3,5,6,a,a',a³,c,f,g,h,h',i,j,k,l a,a',c,i
Freitag, 20.03.2026 	Nudelsuppe Apfelringe mit Vanillesoße Frische Salatbar	a,a',c g/ g 1,2,3,5,6,a,a',a³,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

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/Milcheiweis)
- 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.