



Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin



Speiseplan vom 23.03-18.04.2026

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

<p>Montag, 23.03.2026</p>	<p>Gebratener Leberkäs, Kartoffelpüree, Soße Frische Salatbar, Bodensee-Apfel Vegetarisch: Gemüsenuggets</p>	<p>2,3/ 1,3,l/a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,g</p>
<p>Dienstag, 24.03.2026</p>	<p>Tortelloni, Tomaten-Gemüsesoße Frische Salatbar, Capri Eis Vegetarisch: Tortelloni Tricolore</p>	<p>a,a¹,c/ a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ 1 a,a¹,c,g</p>
<p>Mittwoch, 25.03.2026</p> 	<p>Gemüse-Hähnchencurry, Basmatireis Frische Salatbar, Obstsalat Vegetarisch: Gemüsecurry</p>	<p>a,a¹/ - 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ 3 a,a¹</p>
<p>Donnerstag, 26.03.2026</p>	<p>Schwäbische Linsen, Saitenwurst Spätzle, Soße Frische Salatbar, Banane Vegetarisch: Vegetarische Linsen, Vegetarische Wienerle</p>	<p>a,a¹,j/ 2,3,8 a,a¹,c/ a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- 1,4,a,a¹,j/ 1,c</p>
<p>Freitag, 27.03.2026</p>	<p>Kein Essen Osterferien</p>	
<p>Zusätzlich, täglich, frisches Schulobst</p>	<p>Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer *** Frischen SALATBAR *** Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANS GourMET"</p>	
<p>Montag, 13.04.2026</p>	<p>Spaghetti, Bolognese, Geriebener Käse Frische Salatbar, Apfel Vegetarisch: Spaghetti, Tomatensoße</p>	<p>a,a¹/ a,a¹/ g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ - a,a¹</p>
<p>Dienstag, 14.04.2026</p>	<p>Nürnberger Rostbratwürste, Soße, Karottengemüse Kartoffelpüree, frische Salatbar, Eis Boogie Vegetarisch: Vegetarische Würste</p>	<p>-/ a,a¹/ - 1,3,l/ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ a,a¹,g a,a¹</p>
<p>Mittwoch, 15.04.2026</p>	<p>Gebratene Maultaschen mit Ei, Soße Frische Salatbar, Schokoladenmouse Vegetarisch: Gebratene Gemüsemaultaschen</p>	<p>a,a¹,c,i/ a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ a,a¹,c,h,f a,a¹,c,i</p>
<p>Donnerstag, 16.04.2026</p>	<p>Gyros, Fladenbrot, Zaziki Frische Salatbar, Birne Vegetarisch: Vegetarisches Gyros</p>	<p>c,g,i/ a,a¹,k/ g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ - 3,a,a¹</p>
<p>Freitag, 17.04.2026</p> 	<p>Nudelsuppe Apfelringe mit Vanillesoße Frische Salatbar</p>	<p>a,a¹,c,g g/ g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l</p>

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.