




Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin



Speiseplan vom 04.05-15.05.2026

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

Montag, 04.05.2026	Wienerle, Brötchen, Senf Hausgemachter Kartoffelsalat Frische Salatbar, Bodensee-Apfel Vegetarisch: Vegetarische Wienerle	2,3/ a,a ¹ / j 1,j 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/- 1,c
Dienstag, 05.05.2026	Lasagne „Al Forno“ Frische Salatbar, Pudding Vegetarisch: Lasagne „Verdura“	a,a ¹ ,g,i,f 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 ,gg
Mittwoch, 06.05.2026	Bifteki, Paprikasoße, Basmatireis Frische Salatbar, Obstsalat Vegetarisch: Gemüsecurry	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/ 3 a,a ¹ ,g
Donnerstag, 07.05.2026 	Kraut-Schupfnudel Pfanne, Bratensoße Frische Salatbar, Banane	a,a ¹ / a,a ¹ 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l/-
Freitag, 08.05.2026	Flädlesuppe Pan-Cake, Ahornsirup, Apfelmus Frische Salatbar	a,a ¹ ,cg a,a ¹ ,c,g/ -/ 3 1,2,3,5,6,a,a ¹ ,a ³ ,c,f,g,h,h ¹ ,i,j,k,l
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, 11.05.2026	Gebratener Leberkäse, Senfsoße, Kartoffelpüree Frische Salatbar, Apfel Vegetarisch: Gemüseküchle	2,3/ a,a ¹ ,j/ 3,5,g,l 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, 12.05.2026	Schinkennudeln mit Ei, Tomatensoße, Frische Salatbar, Eis Boogie Vegetarisch: Gebratene Gemüsenudeln mit Ei	2,3,8,a,a ¹ ,c/ 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 ,g a,a ¹ ,c
Mittwoch, 13.05.2026	Züricher Hähnchengeschnetzeltes, Brokkoli, Spätzle Frische Salatbar, Melone Vegetarisch: Züricher Sojageschnetzeltes	a,a ¹ ,c,i/ 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 ,f,g
Donnerstag, 14.05.2026	Christi Himmelfahrt	
Freitag, 15.05.2026	Kein Essen	

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.) Glutenthaltiges Getreide (Weizen a¹, Roggen a², Gerste a³, Hafer a⁴)
- b.) Krebstiere
- c.) Eier
- d.) Fisch
- e.) Erdnüsse
- f.) Soja
- g.) Milch (einschließlich Laktose- Milchzucker/Milcheiweiß)
- h.) Schalenfrüchte (Mandeln h¹, Haselnüsse h², Walnüsse h³, Kaschunüsse h⁴, Pecannüsse h⁵, Paranüsse h⁶, Pistazien h⁷, Macadamianüsse h⁸)
- 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.**