






Bildungszentrum Bodensee-Schule St. Martin



	<h2>Speiseplan vom 05.Mai bis 16.Mai.2025</h2>	<p>Liebe Schüler, Lehrer und Mitarbeiter, wir freuen uns sehr für Euch kochen zu dürfen. Ever Küchenteam</p>
<p>Montag, 05.05.2025</p> 	<p>Mini-Frühlingsröllchen „SHOO VAN“ Reis, Currysoße Knackige Salatbar, Apfel</p>	<p>a,a¹,f -/ a,a¹,f 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/-</p>
<p>Dienstag, 06.05.2025</p>	<p>Lasagne „Al Forno“ Knackige Salatbar, Pudding Vegetarisch: Lasagne „Verdura“</p>	<p>a,a¹,f,g,i 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/ g a,a¹,g</p>
<p>Mittwoch, 07.05.2025</p>	<p>Bayrischer Schweinebraten, Semmelknödel, Soße Karottengemüse, knackige Salatbar Buntes Schichtdessert Vegetarisch: Gebackene Champignons</p>	<p>j/ a,a¹,c/ a,a¹ -/1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l g a,a¹,c</p>
<p>Donnerstag, 08.05.2025</p>	<p>Schwäbische Maultaschen mit Schmelzzwiebeln Hausgemachter Kartoffelsalat Knackige Salatbar Vegetarisch: Gemüse Maultaschen mit Schmelzzwiebeln</p>	<p>a,a¹,c,i/- 1,4,j 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l a,a¹,c,i</p>
<p>Freitag, 09.05.2025</p>	<p>Karottenrahmsuppe mit Croutons Apfelküchle mit Zimt – Zuckerkruste, Vanillesoße Knackige Salatbar – Spezial mit Thunfisch</p>	<p>a,a¹,g/ a,a¹ a,a¹,g/ 1,g 1,4,5, a,a¹,c,d,f,g,i,j,l/ d</p>
<p>Zusätzlich, täglich, frisches Schulobst</p>	<p>Täglich frische Salate mit hausgemachten Dressings an unserer *** KNACKIGEN SALATBAR *** Wir verwenden BIO-Lebensmittel von unserem BIO-Partner "TRANSFOURMET"</p>	
<p>Montag, 12.05.2025</p>	<p>Fleischküchle, Rahmsauce, Kartoffelpüree, Gemüse Knackige Salatbar, Obst Vegetarisch: Gemüseküchle</p>	<p>a,a¹,c,j / a,a¹,g/ 3,5,g,l/- 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,c</p>
<p>Dienstag, 13.05.2025</p> 	<p>Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung Kürbis-Zwiebeltopping, Schoko-Kuss Knackige Salatbar</p>	<p>g -/a,a¹,c,f,g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l</p>
<p>Mittwoch, 14.05.2025</p>	<p>Cannelloni „Ricotta e Spinaci“ Knackige Salatbar, Obstkorb</p>	<p>a,a¹,c,g 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/-</p>
<p>Donnerstag, 15.05.2025</p>	<p>Chicken Wings "Virginia" Texikanasoße, Baguette-Brötchen Knackige Salatbar, Joghurt Vegetarisch: Spezial-Spieß "Texas"</p>	<p>- -/ a,a¹ 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,a³,f</p>
<p>Freitag, 16.05.2025</p>	<p>Knusprige Fischstäbchen, Salzkartoffel, Remoulade Knackige Salatbar, Obst Vegetarisch: Knusprige Gemüsestäbchen mit Paprika-Topping</p>	<p>a,a¹,d/ -/ a,a¹,c,j 1,2,3,5,6,a,a¹,a³,c,f,g,h,h¹,i,j,k,l/- a,a¹,c,g,i</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.

