

Menüplan

KW 32

03.08.2026 - 07.08.2026

keppner 

Schulverpflegung

MO

Nudeln mit Rote Linsen-Bolognese und Gurkensalat (Vegetarisch) Zusatzstoffe: C, K Allergene: 1, 1a, 9, 10, 12

DI

Rinderfrikadelle mit Kartoffelgratin und Erbsen-Möhren in Rahm (Rind) Zusatzstoffe: A Allergene: 1, 1a, 1c, 3, 7

MI

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelkompott (Vegetarisch) Zusatzstoffe: C Allergene: 1, 1a, 3, 7

DO

Kibbeling in Backteig mit Salzkartoffeln, dazu Remouladensauce und Rohkost (Fisch) Zusatzstoffe: E, H Allergene: 1, 1a, 3, 4, 7, 10

FR

Hähnchenbrust mit Rahmsauce und Reis, dazu Blattsalat und Joghurdressing (Geflügel) Zusatzstoffe: C, K Allergene: 1, 1a, 1c, 7, 10, 12

Kein Menü hinterlegt

Alternative für Vegetarier: Dinkel-Frikadelle mit Kartoffelgratin und Erbsen-Möhren in Rahm (Vegetarisch) Zusatzstoffe: A Allergene: 1, 1a, 1c, 1e, 3, 6, 7

Kein Menü hinterlegt

Alternative für Vegetarier: Vegane Nuggets mit Salzkartoffeln, dazu Remouladensauce und Rohkost (Vegetarisch) Zusatzstoffe: H Allergene: 1, 1a, 3, 7, 10

Alternative für Vegetarier: Gemüse-Knusperdino mit Rahmsauce und Reis, dazu Blattsalat und Joghurdressing (Vegetarisch) Zusatzstoffe: C, K Allergene: 1, 1a, 1b, 1c, 3, 7, 9, 10, 11, 12

Frischobst Zusatzstoffe: A Allergene:

Aprikosenjoghurt Zusatzstoffe: A Allergene: 7

Milcheisbecher Zusatzstoffe: A Allergene: 7

Frischobst Zusatzstoffe: A Allergene:

Schokoladenpudding Zusatzstoffe: A Allergene: 7

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (A) Farbstoff, (B) Konservierungsstoff, (C) Antioxydationsmittel, (D) Geschmacksverstärker, (E) Phosphat, (F) Nitrit Pökelsalz, (G) Nitrat, (H) Süßungsmittel, (I) enthält eine Phenylalaninquelle, (J) gewachst, (K) geschwefelt, (L) geschwärzt

Zusätzlich finden Sie alle Informationen zur Allergenkennzeichnung in einer Übersicht vor Ort in Ihrer Ausgabeküche und in Ihrer persönlichen Bestellmaske/Speiseplan im Keppner Schulverpflegungsportal (Button Allergene & Zusatzstoffe). www.Keppner-Schulverpflegung.de