

Menüplan

KW 42

12.10.2026 - 16.10.2026

keppner

Schulverpflegung

MO

Chicken Fingers mit fruchtiger Currysauce und Reis, dazu Blattsalat und Cocktaildressing (Geflügel) Zusatzstoffe: A,C,H,K Allergene: 1,1a,3,7,10,12

Alternative für Vegetarier: Vegane Nuggets mit fruchtiger Currysauce und Reis, dazu Blattsalat und Cocktaildressing (Vegetarisch) Zusatzstoffe: A,C,H,K Allergene: 1,1a,3,7,10,12

Frischobst Zusatzstoffe: Allergene:

DI

Spätzle mit Rahmsauce und Apfel-Rotkohl (Vegetarisch) Zusatzstoffe: C,H Allergene: 1,1a,1c,3,7,12

Kein Menü hinterlegt

Karamell-Pudding Zusatzstoffe: Allergene: 7

MI

Backfisch mit Kartoffeln und Rahmspinat (Fisch) Zusatzstoffe: E Allergene: 1,1a,4,7

Alternative für Vegetarier: Gemüse-Knusperstäbchen mit Kartoffeln und Rahmspinat (Vegetarisch) Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,3,7

Apfeljoghurt Zusatzstoffe: C Allergene: 7

DO

Pfannekuchen mit Kirschen und Zimt/Zucker (Vegetarisch) Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,3,7

Kein Menü hinterlegt

Frischobst Zusatzstoffe: Allergene:

FR

Kartoffelcremesuppe mit Mettwurstchen und Fladenbrot (Geflügel) Zusatzstoffe: B,C,K Allergene: 1,1a,6,7,9,10,11,12

Alternative für Vegetarier: Kartoffelcremesuppe mit vegetarischer Bockwurst und Fladenbrot (Vegetarisch) Zusatzstoffe: C,K Allergene: 1,1a,3,6,7,9,11,12

Götterspeise (Kirsche) (mit Rindergelatine) Zusatzstoffe: Allergene:

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