

Menüplan

KW 41

05.10.2026 - 09.10.2026

keppner 

Schulverpflegung

MO

Seelachs in
Reis-Popper-Panade
mit Ajvar-Sauce, dazu
Kartoffeln und
Gurkenrohkost
(Fisch)Zusatzstoffe:
C,KAllergene: 4,12

Alternative für
Vegetarier:
Vegetarisches
Schnitzel mit
Ajvar-Sauce, dazu
Kartoffeln und
Gurkenrohkost
(Vegetarisch)Zusatzstof
fe: C,KAllergene:
1,1a,1d,3,7,12

Frischobst
Zusatzstoffe: Allergene:

DI

Spiralnudeln mit
Kürbis-Soja-Bolognese,
dazu Blattsalat und
Kürbiskernöl-Dressing
(Vegetarisch)Zusatzstof
fe: C,KAllergene:
1,1a,6,9,10,12

Kein Menü hinterlegt

Schokoladenpudding
Zusatzstoffe: Allergene:
7

MI

Brokkolicremesuppe
mit Laugengebäck
(Vegetarisch)Zusatzstof
fe: EAllergene:
1,1a,1c,6,7

Kein Menü hinterlegt

Straciatellajoghurt
Zusatzstoffe: Allergene:
7

DO

Hühnerfrikassee mit
Reis und
Erbsen-Möhren
(Geflügel)Zusatzstoffe:
Allergene: 1,1a,7

Alternative für
Vegetarier:
Vegetarisches
Frikassee mit Reis und
Erbsen-Möhren
(Vegetarisch)Zusatzstof
fe: Allergene:
1,1a,1c,6,7

Frischobst
Zusatzstoffe: Allergene:

FR

Penne mit
Frischkäsesauce und
Möhren-Apfel-Salat
(Vegetarisch)Zusatzstof
fe: C,KAllergene:
1,1a,7,12

Kein Menü hinterlegt

Mandarinenquark
Zusatzstoffe: 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