

Unser Speiseplan



Gültig vom: 29.06.2026 bis 03.07.2026

Staatliche Förderschule Schmalkalden

	Montag	Hähnchenschenkel mit Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelbrei A1, G, Gef, 10
	Dienstag	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln und Salat A1, C, G, J
	Mittwoch	Tomaten Wurstgulasch mit Nudeln und Obst A1, C, J, S, 10
	Donnerstag	Hackbraten mit Gemüse und Kartoffelpüree A1, G, J, S
	Freitag	WIR WÜNSCHEN EUCH SCHÖNE SOMMERFERIEN

Guten Appetit!

DRK-Kreisverband Schmalkalden e.V, Wilhelm-Külz-Straße 17



03683 6967-0



03683 6967-29

Email kueche@drk-schmalkalden.de



www.drk-schmalkalden.de

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 mit Milcheiweiß
- 7 gewachst

Zusatzstoffe:

- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 mit Rauch
- 10 mit Phosphat
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 14 enthält eine Phenylalaninquelle

Kennzeichnung allergener Stoffe:

- A glutenhaltiges Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E Erdnüsse
- F Soja

Kennzeichnung allergener Stoffe:

- F Soja
- G Milch (einschließl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Wildreis
- I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- S Schweinefleisch

Unser Speiseplan



Gültig vom:

bis:

Staatliche Förderschule Schmalkalden

	Montag	
	Dienstag	
	Mittwoch	
	Donnerstag	
	Freitag	

Guten Appetit!

DRK-Kreisverband Schmalkalden e.V., Wilhelm-Külz-Straße 17



03683 6967-0



03683 6967-29

Email kueche@drk-schmalkalden.de



www.drk-schmalkalden.de

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 mit Milcheiweiß
- 7 gewachst

Zusatzstoffe:

- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 mit Rauch
- 10 mit Phosphat
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 14 enthält eine Phenylalaninquelle

Kennzeichnung allergener Stoffe:

- A glutenhaltiges Getreide
- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- C Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E Erdnüsse
- F Soja

Kennzeichnung allergener Stoffe:

- F Soja
- G Milch (einschließl. Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Wildreis
- I Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- S Schweinefleisch