

# Menüplan

KW 24

08.06.2026 - 12.06.2026

keppner 

Schulverpflegung

MO

Backfisch mit Kartoffeln, dazu Remouladensauce und Erbsen-Möhren (Fisch)Zusatzstoffe: E,HAllergene: 1,1a,3,4,7,10

Alternative für Vegetarier: Gemüse-Knusperdino mit Kartoffeln, dazu Remouladensauce und Erbsen-Möhren (Vegetarisch)Zusatzstoffe: HAllergene: 1,1a,1b,3,7,9,10,11

Frischobst Zusatzstoffe: Allergene:

DI

Hähnchen-Kräutergeschmecktes mit Reis und Kohlrabigemüse (Geflügel)Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,1c,7

Alternative für Vegetarier: Gemüseragout mit Reis und Kohlrabigemüse (Vegetarisch)Zusatzstoffe: C,KAllergene: 1,1a,6,12

Schokoladenpudding Zusatzstoffe: Allergene: 7

MI

Blumenkohl-Curry-Cremesuppe mit Fladenbrot (Vegetarisch)Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,1c,6,7,11

Kein Menü hinterlegt

Heidelbeer-Joghurt Zusatzstoffe: Allergene: 7

DO

Köttbullar mit Kartoffelpüree und Rahmsauce, dazu Preiselbeeren und Rohkost (Rind)Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,1c,3,7,9,10

Alternative für Vegetarier: Gemüse-Köttbullar mit Kartoffelpüree und Rahmsauce, dazu Preiselbeeren und Rohkost (Vegetarisch)Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,1c,3,7

Frischobst Zusatzstoffe: Allergene:

FR

Dinkelnudeln mit Frischkäsesauce, dazu Blattsalat und Balsamico-Dressing (Vegetarisch)Zusatzstoffe: A,CAllergene: 1,1a,1e,7,10,12

Kein Menü hinterlegt

Quarkbällchen Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,3,7

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 Allergen Kennzeichnung in einer Übersicht vor Ort in Ihrer Ausgabeküche und in Ihrer persönlichen Bestellmaske/Speiseplan im Keppner Schulverpflegungsportal (Button Allergene & Zusatzstoffe). [www.Keppner-Schulverpflegung.de](http://www.Keppner-Schulverpflegung.de)