


# Speiseplan

Vom 26.01.2026 – 30.01.2026



Evangelische  
Fachschule für  
Sozialpädagogik  
Reutlingen

Wir wünschen Ihnen eine schöne Woche und guten Appetit ☺

<b>T a g</b>	<b>Mittagsmenü I</b>	<b>Mittagsmenü II</b>	<b>vegan</b> 	<b>Abend essen</b>
<b>M o</b>	Tortellini Mit Tomatensoße Salat Schokoladenpudding G	Tortellini Mit Tomatensoße Salat Schokoladenpudding	Tortellini Mit Tomatensoße Salat Schokoladenpudding	Wurst <sup>(2,3,8, J)</sup> Käseauf- schnitt <sup>(1, G)</sup> Brot <sup>(A)</sup>
<b>D i</b>	Rahmgulasch Von Rind und Kalb Mit Champignons Spätzle, Salat Milchreis G, C, A	Tofugulasch Mit Champignons Spätzle, Salat Milchreis	Tofugulasch Mit Champignons Spätzle, Salat Milchreis	Schnitzel Mit Kartoffelsalat
<b>M i</b>	Ofengemüse mit Kräuterquark Obstsalat G	Ofengemüse mit Kräuterquark Obstsalat	Ofengemüse mit Kräuterquark Obstsalat	Wurst <sup>(2,3,8, J)</sup> Käseauf- schnitt <sup>(1, G)</sup> Brot <sup>(A)</sup>
<b>D o</b>	Gebackenes Seelachsfilet Mit süß-sauer-Soße Basmatireis Apfel-Crumble A	Gebackene Zucchini Mit süß-sauer-Soße Basmatireis Apfel-Crumble	Gebackene Zucchini Mit süß-sauer-Soße Basmatireis Apfel-Crumble	Vegetarische Cannelloni
<b>F r</b>	Minestrone Kartoffelpuffer Mit Apfelmus	Minestrone Kartoffelpuffer Mit Apfelmus	Minestrone Kartoffelpuffer Mit Apfelmus	

Zusatzstoffe: (1 Farbstoff) (2 konserviert oder mit Konservierungsstoff) (3 mit Antioxidationsmittel) (5 geschwefelt) (6 geschwärzt) (8 mit Phosphat) (9 mit Süßungsmitteln)

Allergene: (A glutenhaltiges Getreide) (B Krebstiere) (C Eier) (D Fisch) (Erdnüsse) (F Soja) (G Milch/Milchzucker) (H Schalenfrüchte/Nüsse) (I Sellerie) (J Senf) (K Sesam) (L Sulfit/Schwefeldioxid) (M Lupine)

Änderungen vorbehalten