

Schulmensa am EAG Oberkochen

Speiseplan 24.11 bis 28.11.2025



Montag	***	Dienstag	** *	Mittwoch	** *	Donnerstag	***	Freitag	***
Frische Salate		Frische Salate		Frische Salate		Frische Salate		Frische Salate	
Frenchdressing	2,4,5,10	Frenchdressing	2,4,5,10	Frenchdressing	2,4,5,10	Frenchdressing	2,4,5,10	Frenchdressing	2,4,5,10
Kräuterdressing	2,4,5,10	Kräuterdressing	2,4,5,10	Kräuterdressing	2,4,5,10	Kräuterdressing	2,4,5,10	Kräuterdressing	2,4,5,10
Fleischbällchen,	FP,1a.,4	Hirtenrolle, dazu	FS,1a.,2,4	Schweinefilet mit	1a.,2,5,	Gefüllter Wrap, mit	FP,1a.,2,	Wechselndes	
Gabelspaghetti,	1a.,4,	Djuvec Reis Zaziki	1a.,2,4,B	Allgäuerfüllung,		Cheddar über -		Tagesangebot	
Kräutersahnes.,	2	und Euromix		Bratkartof.,Speck,	C,F,	backen, dazu Salate			
Salate der Saison		Gemüse		Salate der Saison		der Saison			
Gemüseschnitzel,	1a.,	Traditioneller		Rotbarschfilet, dazu	1a.,3,	Hirse - Karotten	1a.,2,4,	Wechselndes	
Gabelspaghetti,	1a.,4,	Kaiserschmarrn,	1a.,2,4,	Salz - kartoffeln und		Medaillon, Sour	2,4,10	Tagesangebot	
Kräutersahnes.,	2	dazu Apfelmus		Rahmspinat		Creme, Käse -	1a.,2,		
Salate der Sasion		Zucker - Zimt			2	spätzle u. Salate			

** Allergene			* Zusatzstoffe
1a. Glutenhaltiges Getreide: aus Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn,	Khorasan		
1b. Glutenhaltiges Getreide: aus Roggen	6a. Schalenfrüchte Mandeln	7. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	A. mit Farbstoff(en)
1c. Glutenhaltiges Getreide: aus Gerste	6b. Schalenfrüchte Haselnuss	8. Schwefeldioxid und Sulfite	B. mit Konservierungsstoff(en)
1d. Glutenhaltiges Getreide: aus Hafer	6c. Schalenfrüchte Walnuss	9. Soja und Sojaerzeugnisse	C. mit Antioxidationsmittel
1e. Glutenhaltiges Getreide: Hybridgetreide	6d. Schalenfrüchte Cashewnuss	10. Senf und Senferzeugnisse	D. mit Geschmacksverstärker(n)
2. Milch- und Milcherzeugnisse	6e. Schalenfrüchte Pecannuss	11. Sesam und Sesamerzeugnisse	E. mit Schwefeldioxid
3. Fisch- und Fischprodukte	6f. Schalenfrüchte Macadamianuss	12. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	F. mit Phosphat
4. Eier und Eiererzeugnisse	6g. Schalenfrüchte Paranuss	13. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	G . mit Eisensalzen
5. Sellerie- und Sellerieerzeugnisse	6h. Schalenfrüchte Pistazie	14. Lupine und Lupinenerzeugnisse	H. mit Überzugsmitteln
			I. mit Süßstoff

FS = Fleisch vom Schwein FR = Fleisch vom Rind FH = Fleisch vom Huhn FP = Putenfleisch