

KW 44

26.10.26 - 30.10.26

SPEISEPLAN



MONTAG

Karottensalat (aus BIO-Karotten)

DIENSTAG

Gurkensalat (aus BIO-Gurken)

MITTWOCH

Kein Salat

DONNERSTAG

Gemischter Salat mit Joghurt Dressing
G

FREITAG

Kein Salat

Vorspeise

Hauptspeise

Vegetarisch

Dessert

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei & Ketchup (Fisch)

A, C, D, G, I

Nudeln mit milder Apfel-Curry-Soße - nicht scharf (Vegetarisch)

A, G, I

Gemüsemaul-taschen (100g) mit Kartoffelsalat (Vegetarisch)

A, C, G, I

Chilli Con Carne mit Baguette (Fleisch)

A, C, G, I

Gemüsecreme-suppe mit Back-erbsen (Vegerisch)

A, C, G, I

Vegane Fisch-stäbchen mit Kar-toffelbrei & Ketchup (Veg.)

A, G, I

Chilli Sin Carne mit Baguette (Vegetarisch)

A, C, G, I

Apfel

Birne

Fruchtjoghurt (Erdbeere)

G

Banane

Milchreis mit Zimt/ Zucker

G

enthält Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, H1 = Erdnüsse, H2 = Walnuss, H3 = Mandel, H4 = Cashew, H5 = Pistazien, I = Sellerie, J = Lupinen, K = Weichtiere, L = Schwefeldioxid, M = Senf, N = Sesam

enthält Zusatzstoffe:

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel

Ansprechpartner:

Marco Koob Schulküche
0172/9288791 08458/324523