

KW 03

12.01.26 - 16.01.26

SPEISEPLAN



MK
catering

MONTAG

Karottensalat (aus BIO-Karotten)

Vorspeise

Hauptspeise

Pasta mit Schinken-Sahne-Soße (Fleisch)

A, C, G, I

Vegetarisch

Pasta mit Sahne-Soße (Vegetarisch)

A, C, G, I

DIENSTAG

Karottensalat (aus BIO-Karotten)

Vorspeise

Calamari mit Tomatenreis und Tzatziki (Fisch)

A, C, D, G, I

MITTWOCH

Kein Salat

Vorspeise

Gemüsecreme- suppe mit Backerbsen (Vegetarisch)

A, C, G, I

DONNERSTAG

Gurkensalat (aus BIO-Gurken)

Vorspeise

Hähnchennuggets mit Kartoffelwedges & Ketchup (Fleisch)

A, C, G, I

FRÉITAG

Kein Salat

Vorspeise

Nudelsuppe (Vegetarisch)

A, C, I

Vegetarisch

Vegane Nuggets mit Kartoffelwedges & Ketchup (Vegetarisch)

A, I

Dessert

Quark mit Kirschmus (Vegetarisch)

G

Mandarine

Milchreis mit Zimt / Zucker (Vegetarisch)

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 = geschweifte, 6 = geschwäzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel

Ansprechpartner:

Marco Koob 0172/9288791 Schulküche 08458/324523