

KW 03

12.01.26 - 16.01.26

SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Vorspeise
Karottensalat(aus BIO-Karotten)

Karottensalat(aus BIO-Karotten)

Kein Salat

Gurkensalat (aus BIO-Gurken)

Kein Salat

Hauptspeise
Pasta mit Schinken-Sahne-Soße (Fleisch)
A, C, G, I

Calamari mit Tomatenreis und Tzatziki (Fisch)
A, C, D, G, I

Gemüsecreme-suppe mit Backerbsen (Vegetarisch)
A, C, G, I

Hähnchen nuggets mit Kartoffelwedges & Ketchup (Fleisch)
A, C, G, I

Nudelsuppe (Vegetarisch)
A, C, I

Vegetarisch
Pasta mit Sahne-Soße (Vegetarisch)
A, C, G, I

Vegane Fischstäbchen mit Kartoffelsalat (Vegetarisch)
A, I

Vegane Nuggets mit Kartoffelwedges & Ketchup (Vegetarisch)
A, I

Dessert
Quark mit Kirschmus (Vegetarisch)
G

Mandarine

Milchreis mit Zimt / Zucker (Vegetarisch)
G

Banane

Spätzle mit Bratensoße (Vegetarisch)
A, C, 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 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = Phosphat, 9 = Süßungsmittel

Ansprechpartner:

Marco Koob Schulküche
0172/9288791 08458/324523