

KW 04

19.01.26 - 23.01.26



SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Vorspeise

Kein Salat

Karottensalat(aus BIO-Karotten)

Gurkensalat (aus BIO-Gurken)

Kein Salat

Gurkensalat (aus BIO-Gurken)

Hauptspeise

Gnocchi mit cremiger Käsesoße (Vegetarisch)

Pasta mit Tomaten-Sahne-Soße (Vegetarisch)

Putenbratwürstl mit Kartoffelsalat und Ketchup (Fleisch)

Karottencremesuppe mit Backerbsen (Vegetarisch)

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Ketchup (Fisch)

Vegetarisch

Vegane Putenbratwürstl mit Kartoffelsalat und Ketchup (Veget.)

Vegane Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Ketchup (Veget.)

Dessert

Fruchtjoghurt (Ananas)

Birne

Clementine

Grießbrei mit Himbeersoße (Vegetarisch)

Apfel

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

Anspruchpartner:

Marco Koob Schulküche
0172/9288791 08458/324523