

KW 11

09.03.26 - 13.03.26

SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Vorspeise	Eisbergsalat mit Joghurtdressing G	Gurkensalat	Kein Salat	Karottensalat	Kein Salat
Hauptspeise	Pasta mit rotem Pesto (Vegetarisch) A, C, I	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (Fleisch) G, I	Tomatencremesuppe (Vegetarisch) G, I	Backfisch mit Salzkartoffeln & Remoulade (Fisch) A, C, D, G	Nudelsuppe mit Backerbsen (Vegetarisch) A, C, I
Vegetarisch		Veganes Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (Vegetarisch) G, I		Veganer Backfisch mit Salzkartoffeln & Remoulade (Vegetarisch) A, G, I	
Dessert	Fruchtjoghurt (Himbeere) G	Birne	Blätterteig Apfelmackchen mit Vanillesauce (Veg.) A, C, G	Apfel	Mini Rösti-Sticks mit Gemüse & zuckerfr. Ketchup A, C, I

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