

KW 13

23.03.26 - 27.03.26

SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Vorspeise	Gurkensalat	Kein Salat	Gemischter Salat mit Joghurtdressing G	Karottensalat	Kein Salat
Hauptspeise	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei & Ketchup (Fisch) A, C, D, G, I	Grießnockerlsuppe (Vegetarisch) A, C, I	Pasta mit Carbonara & Putenschinken (Fleisch) A, C, G, I	Cevapcici mit Paprikasoße & Reis (Fleisch) C, I	Erbsencremesuppe mit Backerbsen (Vegetarisch) A, C, G, I
Vegetarisch	Vegane Fischstäbchen mit Kartoffelbrei & Ketchup (Veg.) A, G, I		Pasta mit Carbonara ohne Putenschinken (Vegetarisch) A, C, G, I	Vegane Hackbällchen mit Paprikasoße & Reis (Vegetarisch) I	
Dessert	Birne	Spätzle mit dunkler Soße (Vegetarisch) A, C, I	Banane	Apfel	Pancakes mit Erdbeersoße (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