

KW 18

27.04.26 - 01.05.26

# SPEISEPLAN



## MONTAG

## DIENSTAG

## MITTWOCH

## DONNERSTAG

## FREITAG

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)	Kein Salat	Karottensalat (aus BIO-Karotten)	FEIERTAG
Hauptspeise	Pasta mit Schinken-Sahne-Soße (Fleisch) A, G, I	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (Fleisch) G, I	Kohlrabicremesuppe mit Backerbsen (Vegetarisch) A, C, G, I	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei & Ketchup (Fisch) A, C, D, G, I	FEIERTAG
Vegetarisch	Pasta mit Sahnesoße (Vegetarisch) A, G, I	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Reis (Vegetarisch) G, I		Veganen Fischstäbchen mit Kartoffelbrei & Ketchup (Veget.) A, G, I	FEIERTAG
Dessert	Apfel	Fruchtjoghurt (Erdbeere) (Vegetarisch) G	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Vegetarisch) A, C, G	Quarkdessert (Mandarine) (Vegetarisch) G	FEIERTAG

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