



Speiseplan

17.10.- 21.10.2022



Montag

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat / Karamell-Pudding
A,C,E,F,H F F

Nudeln mit Tomaten-Basilikum- oder Schinken^{2,3,10}-Sahne-Soße
A F F

Salatbuffet

Dienstag

Rahmgeschneitzeltes¹⁰ mit Kartoffeln und Karottengemüse / Obst
F F

Tricolore mit Tomaten- oder Spinat-Käse-Soße
A F A,F

Salatbuffet

Mittwoch

Semmelknödel mit Pilz-Ragout und Blattsalat / Ananas-Quark
A,C,E F F F

Spaghetti „Bolognese“¹⁰ - oder Pesto-Soße
A C,F,G

Salatbuffet

Donnerstag

Hähnchenbrust mit Wok-Gemüse und Basmati-Reis / Dessert

Nudeln mit Tomaten-Sahne- oder Champignon-Soße
A F F

Salatbuffet

Freitag

Herbstferien

Unterrichts-Ende 10.20 Uhr

Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Allergene wird keine Haftung übernommen.
Änderungen vorbehalten!!

Bei Allergien wenden Sie sich bitte immer an das Personal!

Wir verwenden bei der Zubereitung kein jodiertes Speisesalz

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 = "mit Farbstoff" 2 = "konserviert" 3 = "mit Antioxidationsmittel" 4 = "mit Geschmacksverstärker" 5 = "geschwefelt" 6 = "geschwärzt" 7 = "gewachst" 8 = "mit Phosphat" 9 = "mit Süßungsmittel" 10 = "Schweinefleisch"

Allergene: A: Getreide; B: Krebstiere; C: Eier; D: Fische; E: Soja; F: Milch; G: Erdnüsse; H: Sellerie; I: Senf; J: Sesam; K: Weichtiere; L: Schalenfrüchte; M: Schwefeldioxid; N: Lupine