KW 49
30.11.26 - 04.12.26

SPEISEPLAN

MK catering

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Kein Salat	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)	Kein Salat	Karottensalat (aus BIO-Karotten)	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)
Hauptspeise	Kohlrabicreme-suppe mit Croûtons (Vegetarisch) A , G , I	Nudelauflauf (Vegetarisch) A , G , I	Pfannenkuchen-suppe (Vegetarisch) A , C , G , I	Nudeln mit Käsesoße (Vegetarisch) A , G , I	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelwedges & Ketchup (Fleisch) A , C , G
Vegetarisch					Vegane Schnitzel mit Kartoffelwedges & Ketchup (Vegetarisch) A , I
Dessert	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Vegetarisch) A , C , G	Birne	Kaspressknödel mit Preiselbeeren (Vegetarisch) A , C , G	Clementine	Mandarinenquark 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
0172/9288791

Schulküche
08458/324523