

KW 16

13.04.26 - 17.04.26

SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Kein Salat	Karottensalat (aus BIO-Karotten)	Kein Salat	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)
Hauptspeise	Gemüsecremesuppe mit Backerbsen (Vegetarisch) A, C, G, I	Backfisch mit Salzkartoffeln & Remoulade (Fisch) A, C, D, G	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Vegetarisch) A, C, G, I	Pasta mit Kartoffel-Kräuter-Soße (Vegetarisch) A, C, I	Königsberger Klopse (Schw./ Rind) / Alt. Geflügel Hackb.+ Reis (Flei) C, G, I
Vegetarisch		Veganer Backfisch mit Salzkartoffeln & Remoulade (Vegetarisch) A, G, I			Vegane Hackbällchen mit Reis & Sahnesoße (Vegetarisch) G, I
Dessert	Pfannenkuchen mit Himbeersoße (Vegetarisch) A, C, G	Banane	Fruchtjoghurt (Erdbeere) G	Apfel	Fruchtjoghurt (Kirsche) 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