

KW 27
29.06.26 - 03.07.26

SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Vorspeise	Kein Salat	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)	Kein Salat	Karottensalat (aus BIO-Karotten)	Gurkensalat (aus BIO-Gurken)
Hauptspeise	Kohlrabicremesuppe mit Backerbsen (Vegetarisch) A , G , I	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Vegetarisch) A , C , G , I	Maultaschensuppe (Vegetarisch) A , C , I	Pasta mit rotem Pesto (Vegetarisch) A , C , G	Schweinehackbraten (Alt. Pute) mit Nudeln & dunkler Soße (Fleisch) A , C , I
Vegetarisch					Vegane Bällchen mit Nudeln & dunkler Soße (Fleisch) A , C , I
Dessert	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Vegetarisch) A , C , G	Birne	Pizzaschnecke Margherita (Vegetarisch) A , C , G	Fruchtjoghurt (Himbeere) G	Wassermelone

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