

Speisekarte

Schule St. Franziskus

Montag, 02. Oktober 2023

bis

Freitag, 06. Oktober 2023

Montag : 02.10.23

Zusätze

Allergene

Kürbis - Gemüsemedaillon
mit Vollwertreis und Salat
Obst

E1, E2

G, J

Dienstag : 03.10.23

Tag der deutschen Einheit --- Feiertag!!!

Mittwoch 04.10.23

Putenrollbraten
mit Salzkartoffel und Bohnen
Fruchtjoghurt

E1, J

I

J

Donnerstag 05.10.23

Raviolini formaggio mit Paprikasoße,
dazu gem. Salat
Obst

B, E1, E2, J

G, J

Freitag 06.10.23

Kartoffelsuppe
Hausgem. Apfelstrudel
mit Vanillesoße

J

E1, J

J

Cremiger Salatdressing ist nicht lactosefrei!!!

Aufgrund der Zubereitung von verschiedenen Gerichten in der Küche, können Spuren von Allergenen enthalten sein (Gluten, Milch, Ei, Senf, Soja, Sellerie, Nüsse).



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSÄTZE

< = mit Antioxidationsmittel

^ = mit Farbstoff

= mit Geschmacksverstärker

* = mit Nitritpökelsalz

+ = mit Stabilisator/ Phosphat

° = mit Konservierungsstoff

ALLERGENE

A=Krebstiere B=Eier C=Soja D=Erdnüsse E1=Glutenhaltige Getreide-Weizen E2= Glutenhaltige Getreide-Grieß

E3 = Glutenhaltige Getreide-Roggen E4 = Glutenhaltige Getreide-Dinkel F=Fisch G=Senf H=Sellerie N=Lupinen

I=Schwefeldioxid und Sulfit J=Milch K=Weichtiere L= Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

Änderungen vorbehalten !!!

KÜCHENTEAM

Ribel Lydia

Bucev Tatjana

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Krell Christine