Speisekarte
Schule St. Franziskus

Montag, 18. März 2024 *bis* *Freitag, 22. März 2024*

	Zusätze	Allergene
Montag : 18.03.24		
Gef. Paprikaschote (Couscous - Gemüse)		E1, E2
mit Reis und Salat		G, J
Obst		
Dienstag : 19.03.24		
Pfannkuchensuppe		B, E1, J
Kartoffel - Reiberdatschi		
mit Apfelmus		
Mittwoch 20.03.24		
Alaska - Seelachs - Fischstäbchen		C, E1
mit Stampfkartoffel und Gurkensalat		I, G, J
Obst		
Donnerstag 21.03.24		
Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken,		B, E1, E2, J
dazu gem. Salat		G, J
Panna cotta		J
Freitag 22.03.24		
Geb. Gemüse Knusperbagel		C, E1
mit Kartoffelsalat u. Salat		G, J
Dessert		B, E1, J, M1

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/ Gerste 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

Hollinger Klaus (Küchenleitung)
Ribel Lydia
Niklas Elisabeth
Bucev Tatjana