

Speisekarte

Schule St. Franziskus

Montag, 29. April 2024

bis

Freitag, 03. Mai 2024

Montag : 29.04.24

Zusätze

Allergene

Kartoffel - Blattspinatgratin mit Käse
überbacken und gem. Salat
Obst

J
G, J

Dienstag : 30.04.24

Frische Rahmchampignons
mit Semmelknödel und Blattsalat
Fruchtjoghurt

E1, J
B, E1, G, J
J

Mittwoch 01.05.24

1. Mai --- Feiertag geschlossen!!!

Donnerstag 02.05.24

Fallafelbällchen auf
saftigen Gemüsereis und Salat
Obst

E1
G, J

Freitag 03.05.24

Alaska - Seelachs - Fischstäbchen
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat
Dessert

C, E1
G, J
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

l=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)

Niklas Elisabeth