S p e i s e k a r t e

Schule

St. Franziskus

Montag, 07. April 2025 *bis* *Freitag, 11. April 2025*

		Zusätze	Allergene
Montag :	07.04.25		
	Überbackener Süßkartoffel-/ Kartoffelgratin		J
	dazu Mischsalat		G, J
	Milchreis		J
Dienstag :	08.04.25		
	Gemüsecremesuppe		E1, J
	Hausgem. Dampfnudeln		B, E1, J
	mit Vanillesoße		J
Mittwoch	09.04.25		
	Kürbiskern - Kartoffelrösti		C, E1
	mit Gemüserisotto, Blattsalat		G, J
	Obst		
Donnerstag	10.04.25		
	Spaghetti mit Käsesoße,		E2, J
	dazu gemischter Salat		G, J
	Fruchtjoghurt		J
Freitag	11.04.25		
	Alaska - Seelachs Fischstäbchen		
	mit Kartoffelsalat und 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 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

Krell Christine

Susanne Gloßner