

# Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 31. März 2025

bis

Freitag, 04. April 2025

Montag : 31.03.25

Zusätze

Allergene

Schweinebraten mit Kartoffelknödel  
und Babykarotten  
Obst

E1

Dienstag : 01.04.25

Gebratene Nudeln mit Lauch, Karotten, Zucchini,  
dazu Blattsalat  
Hollunder - Erdbeerquark

E1

G, J

J

Mittwoch 02.04.25

Mais - Polentaschnitten  
mit mediterranem Gemüse  
Obstsalat

E1, J

G, J

Donnerstag 03.04.25

Blumenkohl - Broccolisuppe  
Hausgem. Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus

E1

B, E1, J

Freitag 04.04.25

Fallafelbällchen mit  
mit Kartoffelpüree und Salat  
Dessert

B, E1

G, 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

Hollinger Klaus ( Küchenleitung )

Ribel Lydia

Niklas Elisabeth

Krell Christine

Susanne Gloßner