

S p e i s e k a r t e

Schule St. Franziskus

Montag, 06. Oktober 2025

bis

Freitag, 10. Oktober 2025

Montag : 06.10.25

Zusätze

Allergene

Kartoffel - Gemüsesuppe
Gebackene Pancakes
mit Apfelmus

J

B, E1, J

Dienstag : 07.10.25

Schweineschnitzel in Rahmsoße
dazu Spätzle und Salat
Obst

E1, J

B, E1, G, J

Mittwoch 08.10.25

Vollwert - Protein - Bolognesesoße
mit Reis und Blattsalat
Fruchtjoghurt

E1

G, J

J

Donnerstag 09.10.25

Vegetarische Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat
Obst

C, E1, J

G, J

Freitag 10.10.25

Franziskusschule geschlossen!!!

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 Sulfid J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

Änderungen vorbehalten !!!

KÜCHENTEAM

Ribel Lydia

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Heiko Bauer