

S p e i s e k a r t e

Schule St. Franziskus

Montag, 13. Oktober 2025

bis

Freitag, 17. Oktober 2025

Montag : 13.10.25

Zusätze

Allergene

Gebackene Ofenkartoffel
mit Kräuterquark und Salat
Obst

G, J

Dienstag : 14.10.25

Hausgem. Broccolisuppe
Hausgem. Dampfnudeln
mit Vanillesoße

E1, J

B, E1, J

J

Mittwoch 15.10.25

Mini Kürbis - Gnocchi mit Käsesoße
und gemischter Salat
Obst

B, E1, J

G, J

Donnerstag 16.10.25

Alaska Seelachs - Fischstäbchen
mit Stampfkartoffel und Salat
Schokopudding

C, E1

G, J

J + Kuhmilchfrei

Freitag 17.10.25

Frische Rahmchampignons mit
Kichererbsen - Semmelknödel, dazu Salat
Dessert

B, 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 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