

S p e i s e k a r t e

Schule St. Franziskus

Montag, 24. November 2025

bis

Freitag, 28. November 2025

Montag : 24.11.25

Zusätze

Allergene

Geflügel - Fleischpflanzerl mit
Kartoffelpüree und Salat
Fruchtjoghurt

B, E1
G, J
J

Dienstag : 25.11.25

Mini - Gemüse - Frühlingsröllchen
mit Basmatireis und Salat
Obst

#

E1
G, J

Mittwoch 26.11.25

Veget. Lasagne mit Käse überbacken,
dazu Blattsalat
Panna cotta

B, E1, J
G, J
J

Donnerstag 27.11.25

Eierflaumsuppe
Gebackener Kaiserschmarrn
mit Apfelmus

B, E2
B, E1, J

Freitag 28.11.25

Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
dazu gemischter Salat
Obst

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

Änderungen vorbehalten !!!

KÜCHENTEAM

Ribel Lydia

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Heiko Bauer

Eiba Ulrike