

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 24. November 2025

bis

Freitag, 28. November 2025

<u>Montag :</u>	<u>24.11.25</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Geflügel - Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Salat			B, E1
Fruchtjoghurt			G, J
			J
<u>Dienstag :</u>	<u>25.11.25</u>		
Mini - Gemüse - Frühlingsröllchen mit Basmatireis und Salat		#	E1
Obst			G, J
<u>Mittwoch</u>	<u>26.11.25</u>		
Veget. Lasagne mit Käse überbacken, dazu Blattsalat			B, E1, J
Panna cotta			G, J
			J
<u>Donnerstag</u>	<u>27.11.25</u>		
Eierflaumsuppe			B, E2
Gebackener Kaiserschmarrn mit Apfelmus			B, E1, J
<u>Freitag</u>	<u>28.11.25</u>		
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu gemischter Salat			J
Obst			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

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Heiko Bauer

Ribel Lydia

Eiba Ulrike