

S p e i s e k a r t e

Schule

St. Franziskus

Montag, 01. Dezember 2025

bis

Freitag, 05. Dezember 2025

Montag : 01.12.25

Zusätze

Allergene

Farfallenudeln mit Tomaten - Käsesoße,
dazu Blattsalat
Panna cotta

B, E1
G, J
J

Dienstag : 02.12.25

Alaska Seelachsfilet Fischstäbchen
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat
Obst

C, E1
G, J

Mittwoch 03.12.25

Kürbissuppe
Hausgem. Dampfnudeln
mit Vanillesoße

J
B, E1, J
J

Donnerstag 04.12.25

Spätzle - Gemüsepfanne mit
Mischsalat
Fruchtjoghurt

B, E2
B, E1, J

Freitag 05.12.25

Ungarischer Eintopf
mit Paprika, Kartoffel, Hülsenfruchtwürfel, Brot
Dessert

E1
E1
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

Eiba Ulrike