

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 05. Januar 2026

bis

Freitag, 09. Januar 2026

Montag :

05.01.26

Zusätze

Allergene

Weihnachts - Ferien

Dienstag :

06.01.26

Feiertag geschlossen - Heilige drei Könige

Mittwoch

07.01.26

Tomatensuppe

E1

Gebackene Pancakes
mit Apfelmus

B, E1, J

Donnerstag

08.01.26

Käsespätzle mit Röstzwiebel,
dazu Salat
Obst

B, E1, J

G, J

Freitag

09.01.26

Kartoffel - Gemüsesuppe
mit Brot
Dessert

E1, J

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 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