

S p e i s e k a r t e

Schule

St. Franziskus

Montag, 12. Januar 2026

bis

Freitag, 16. Januar 2026

Montag : 12.01.26

Zusätze

Allergene

Kartoffel - Gemüseauflauf (Karotten, Zucchini),
dazu Mischsalat
Fruchtjoghurt

J
G, J
J

Dienstag : 13.01.26

Polenta - Käseschnitten
mit Stampfkartoffeln und Salat
Obst

C, J
G, J

Mittwoch 14.01.26

Backerbsensuppe
Marillenknödel in Zimtbrösel
und Vanillesoße

B, E1, J
B, E2, J
J

Donnerstag 15.01.26

Schweinebraten mit Kartoffelknödel
und Salat
Obst

E1
G, J

Freitag 16.01.26

Maccaroni mit Tomatensoße,
dazu Salat
Dessert

E1, E2
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

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Heiko Bauer

Ribel Lydia

Eiba Ulrike