

S p e i s e k a r t e

Schule St. Franziskus

Montag, 02. März 2026

bis

Freitag, 06. März 2026

Montag : 02.03.26

Zusätze

Allergene

Vollkornnudeln mit Tomaten - Käsesoße,
dazu Mischsalat
Früchtequark

E1, E2, J
G, J
J

Dienstag : 03.03.26

Putengulasch
mit Reis und Salat
Obst

E1
G, J

Mittwoch 04.03.26

Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
dazu gemischter Salat
Milchreis

J
G, J
J

Donnerstag 05.03.26

Veget. Nuggets
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat
Obst

C, E1
G, J

Freitag 06.03.26

Klare Gemüsesuppe
Gebackener Apfelstrudel
mit Vanillesoße

B
B, E1, J
J

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).



K E N N Z E I C H N U N G S P F L I C H T I G E Z U S Ä T Z E

< = mit Antioxidationsmittel

^ = mit Farbstoff

= mit Geschmacksverstärker

* = mit Nitritpökelsalz

+ = mit Stabilisator/ Phosphat ° = mit Konservierungsstoff

A L L E R G E N E

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

Ä n d e r u n g e n v o r b e h a l t e n !!!

K Ü C H E N T E A M

Nieberler Ramona

Ribel Lydia

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Heiko Bauer

Eiba Ulrike