

S p e i s e k a r t e

Schule St. Franziskus

Montag, 23. Februar 2026

bis

Freitag, 27. Februar 2026

Montag : 23.02.26

Zusätze

Allergene

Hähnchenschnitzel "Wiener Art"
mit Kartoffelpüree und Salat
Obst

C, E1

G, J

Dienstag : 24.02.26

Brunnenkressesuppe
Rohrnudeln
dazu Vanillesoße

E1, E2, J

G, J

B, E1, J

Mittwoch 25.02.26

Käsespätzle mit Röstzwiebel,
dazu Blattsalat
Obst

E1

G, J

J

Donnerstag 26.02.26

Spinatknödel
mit Käsesoße, Salat
Fruchtjoghurt

B, E1, J

E1, J

J

Freitag 27.02.26

Gebackener Reisauflauf mit Gemüse
mit gemischtem Salat
Dessert

J

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

Ribel Lydia

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Heiko Bauer

Eiba Ulrike