

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 09. März 2026

bis

Freitag, 13. März 2026

Montag : 09.03.26

Zusätze

Allergene

Gefüllte Zucchini mit Reis
und Salat
Obst

E1, J
G, J

Dienstag : 10.03.26

Ricotta - Spinattortellini
mit Paprikasoße, dazu Salat
Fruchtjoghurt

E1
G, J

Mittwoch 11.03.26

Grießnockerlsuppe
Geback. Kaiserschmarrn
mit Apfelmus

B, E2
B, E1, J

Donnerstag 12.03.26

Vollkornspaghetti "Bolognese" (Gemüse)
mit Blattsalat
Obst

C, E1
G, J

Freitag 13.03.26

Seelachs - Fischstäbchen mit
Kartoffelstampf, Salat
Dessert

B
B, E1, J
B, E1, M1, J + Milchfrei

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

Nieberler Ramona

Ribel Lydia

Eiba Ulrike

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Heiko Bauer (stellvertretende Küchenleitung)