

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 16. März 2026

bis

Freitag, 20. März 2026

<u>Montag</u> : <u>16.03.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Fleischpflanzerl (Geflügel)		B, E1
mit Spätzle und Salat		B, E1, G, J
Obst		

<u>Dienstag</u> : <u>17.03.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Frischkäse - Kartoffeltaschen		J
mit Tomatensoße und Salat		E1, G, J
Fruchtjoghurt		J

<u>Mittwoch</u> <u>18.03.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Gemüse - Lasagne überbacken,		B, E2, J
dazu Blattsalat		G, J
Obst		

<u>Donnerstag</u> <u>19.03.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Kürbiskartoffelsuppe		J
Feine Dampfnudeln		B, E1, J
mit Vanillesoße		J

<u>Freitag</u> <u>20.03.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Hirten - Reispfanne mit Feta,		E2, J
dazu Salat		G, J
Dessert		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).



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 !!!

<u>KÜCHENTEAM</u>	Nieberler Ramona	Ribbel Lydia	Eiba Ulrike
Hollinger Klaus (Küchenleitung)	Heiko Bauer (stellvertretende Küchenleitung)		