

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 04. Mai 2026

bis

Freitag, 08. Mai 2026

Montag : 04.05.26

Zusätze

Allergene

Pennnudeln mit Tomatenrahmsoße,
dazu gemischter Salat
Obst

E1, E2, J
G, J
J

Dienstag : 05.05.26

Gemüsesuppe
Marillenknödel in Zimtbrösel,
dazu Vanillesoße

J
B, E2, J
J

Mittwoch 06.05.26

Vegetarisches Schnitzel
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat
Obst

C, E1, J
G, J
J

Donnerstag 07.05.26

Hähnchengulasch
mit Vollkornreis und Salat
Vanillecreme

E1
G, J
J

Freitag 08.05.26

Überbackener Kartoffel - Gemüseauflauf
dazu Salat
Dessert

E1, E2, 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 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)