

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 13. April 2026

bis

Freitag, 17. April 2026

<u>Montag :</u>	<u>13.04.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Vollkornnudeln mit Paprikarahmsoße			B, E1, J
dazu gemischter Salat			G, J
Obst			
<u>Dienstag :</u>	<u>14.04.26</u>		
Gebackenes Hähnchenschnitzel			B, E1
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat			G, J
Fruchtjoghurt			J
<u>Mittwoch</u>	<u>15.04.26</u>		
Hausgem. Gemüsecremesuppe			E1
Gebackene Pancakes			B, E1, J
mit Apfelmus			
<u>Donnerstag</u>	<u>16.04.26</u>		
Käsespätzle mit Röstzwiebel			E1, E2, J
und Mischsalat			G, J
Vanillepudding			J
<u>Freitag</u>	<u>17.04.26</u>		
Ungarischer Gemüseeintopf			E1
mit Kartoffel, Karotten, Erbsen,..., dazu Brot			E1
Dessert			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

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Nieberler Ramona

Heiko Bauer (stellvertretende Küchenleitung)

Ribel Lydia

Eiba Ulrike