

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 20. April 2026

bis

Freitag, 24. April 2026

<u>Montag :</u>	<u>20.04.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
Alaska - Seelachsfilet mit Kartoffeln u. Käse überbacken, dazu Mischsalat Obst			E1, J G, J
<u>Dienstag :</u>	<u>21.04.26</u>		
Mini Gemüse - Frühlingsröllchen mit Reis und Salat Grießpudding		#	E1 G, J E2, J
<u>Mittwoch</u>	<u>22.04.26</u>		
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, und Gurkensalat Obst			J G, J
<u>Donnerstag</u>	<u>23.04.26</u>		
Grießnockerlsuppe Hausgem. Dampfnudeln mit Vanillesoße			B, E2 B, E1, J J
<u>Freitag</u>	<u>24.04.26</u>		
Quinoa - Bulgur Gemüsepfanne mit Tomatensoße, dazu Salat Fruchtjoghurt			E2 E1, G, J 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 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