S p e i s e k a r t e

Schule

St. Franziskus

Montag, 27. April 2026 *bis* *Freitag, 01. Mai 2026*

		Zusätze	Allergene
Montag :	27.04.26		
Farfallenudeln in Käsesoße,			E1, E2
dazu gemischter Salat			G, J
Fruchtjoghurt			J
Dienstag :	28.04.26		
Gebratenes Welsfilet			E1
mit Kartoffelsalat und Salat			G, J
Obst			
Mittwoch	29.04.26		
Broccolisuppe			J
Gebackener Kaiserschmarrn			B, E1, J
mit Apfelmus			
Donnerstag	30.04.26		
Gebackene Frischkäse - Kartoffeltaschen			E1, J
mit Ratatouillegemüse und Salat			B, E1, G, J
Schokodessert			J
Freitag	01.05.26		

1. Mai --- Feiertag geschlossen!!!

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).

K E N N Z E I C H N U N G S P F L I C H T I G E Z U S Ä T Z E

< = 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 (stellvetretende Küchenleitung)