

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 08. Juni 2026

bis

Freitag, 12. Juni 2026

Montag : 08.06.26

Zusätze

Allergene

Gemüsecremesuppe

C, E1, H

Gebackene Pancakes
mit Apfelmus

G, J

J

Dienstag : 09.06.26

Feines Putencurry mit Reis
und Salat
Obst

B, E1, E2, J

G, J

Mittwoch 10.06.26

Frischkäse - Kartoffeltaschen
mit Paprikasoße, dazu gem. Salat
Erdbeerjoghurt

C, E1, J

G, J

J

Donnerstag 11.06.26

Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße
und Salat
Obst

C, E1, J

G, J

J

Freitag 12.06.26

Kartoffelauflauf mit Käse überbacken,
mit Salat
Dessert

E1, 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)