

# Speisekarte

## Schule St. Franziskus

Montag, 11. Mai 2026

bis

Freitag, 15. Mai 2026

Montag :            11.05.26

Zusätze

Allergene

Ricotta - Spinattortellini in Käsesoße,  
dazu Blattsalat  
Obst

E1, E1, J  
G, J

Dienstag :            12.05.26

Seelachsfilet gedünstet,  
mit Reis und Tomatensoße, Salat  
Erdbeerjoghurt

C, E1, J  
G, J  
J

Mittwoch            13.05.26

Spargelsuppe  
Gebackener Quarkauflauf  
mit Vanillesoße

E1  
B, E1, J  
J

Donnerstag            14.05.26

Christi Himmelfahrt --- Feiertag geschlossen!!!

Freitag                15.05.26

Ofenkartoffel mit Sour creme Dip,  
und gemischter Salat  
Dessert

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 )