

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 18. Mai 2026

bis

Freitag, 22. Mai 2026

<u>Montag :</u>	<u>18.05.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
	Vegetarische Soja Nuggets		C, E1
	Kartoffelpüree und Salat		G, J
	Milchreis		J
<u>Dienstag :</u>	<u>19.05.26</u>		
	Gnocchi mit Tomaten - Käsesoße, und Blattsalat		B, E1, E2, J G, J
	Obst		
<u>Mittwoch</u>	<u>20.05.26</u>		
	Geflügel - Fleischpflanzerl mit Vollkornnudeln und Salat		B, E1, G, J
	Erdbeerquark		J
<u>Donnerstag</u>	<u>21.05.26</u>		
	Vollkornspaghetti mit Gemüse - Bolognese, und grüner Salat		C, E1, J G, J
	Obstsalat		J
<u>Freitag</u>	<u>22.05.26</u>		
	Tomatensuppe		E1, J
	Gebackene Apfelkühle mit Vanillesoße		E1, 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