

Speisekarte

Schule St. Franziskus

Montag, 15. Juni 2026

bis

Freitag, 19. Juni 2026

<u>Montag :</u>	<u>15.06.26</u>	<u>Zusätze</u>	<u>Allergene</u>
	Gemüselasagne überbacken, mit Blattsalat Obst		B, E1, J G, J
<u>Dienstag :</u>	<u>16.06.26</u>		
	Kartoffel - Gemüsesuppe Erdbeerknödel in Zimtbrösel, dazu Vanillesoße		J B, E1; E2, J J
<u>Mittwoch</u>	<u>17.06.26</u>		
	Gebackene Fallafelbällchen mit Kartoffelpüree und Karottengemüse Fruchtjoghurt		C, E1 J J
<u>Donnerstag</u>	<u>18.06.26</u>		
	Alaska - Seelachs Fischstäbchen mit Kartoffel - und Gurkensalat Obst		J G, J J
<u>Freitag</u>	<u>19.06.26</u>		
	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat Dessert		B, 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 Sulfid J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

Änderungen vorbehalten !!!

<u>KÜCHENTEAM</u>	Nieberler Ramona Ribel Lydia	Eiba Ulrike
Hollinger Klaus (Küchenleitung)	Heiko Bauer (stellvertretende Küchenleitung)	