

S p e i s e k a r t e

Schule St. Franziskus

Montag, 29. Juni 2026

bis

Freitag, 03. Juli 2026

Montag : 29.06.26

Zusätze

Allergene

Ricotta - Spinattortellini in Paprikasoße,
dazu Blattsalat
Obst

E1, E1, J
G, J

Dienstag : 30.06.26

Gebratenes Welsfilet "Müllerin Art"
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat
Panna cotta (Rahmdessert)

E1
G, J
J

Mittwoch 01.07.26

Vollwertreis mit Gemüsebolognese,
und gemischter Salat
Obst

C, E1
G, J

Donnerstag 02.07.26

Frische Rahmchampignons
Semmelknödel und Salat
Erdbeerquark

E1, J
B, E1, G, J
J

Freitag 03.07.26

Spargelcremesuppe
Hausgem. Apfelstrudel
mit Vanillesoße

E1, J
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 Sulfid J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

Änderungen vorbehalten !!!

KÜCHENTEAM

Nieberler Ramona

Ribel Lydia

Eiba Ulrike

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Sabria Horms