

S p e i s e k a r t e

Schule St. Franziskus

Montag, 13. Juli 2026

bis

Freitag, 17. Juli 2026

Montag : 13.07.26

Zusätze

Allergene

Vollkornspaghetti mit veget. Bolognesesoße,
dazu Blattsalat
Vanillepudding

C, E1
G, J
J

Dienstag : 14.07.26

Alaska Seelachs - Fischstäbchen
mit Kartoffelsalat und Gurkensalat
Obst

C, E1
G, J

Mittwoch 15.07.26

Mini Gemüsefrühlingsröllchen
mit Basmatireis und Salat
Früchtequark

E1
G, J
J

Donnerstag 16.07.26

Spinatknödel mit mediterranem Gemüse,
dazu gemischter Salat
Obst

B, E1, J
G, J
J

Freitag 17.07.26

Hausgem. Bohnensuppe
Geb. Kartoffel - Reiberdatschi
mit Apfelmus

E1, J
B, E1

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