

Speisekarte

Schule

St. Franziskus

Montag, 27. Juli 2026

bis

Freitag, 31. Juli 2026

Montag : 27.07.26

Zusätze

Allergene

Hausgem. Tomatensuppe
Gebackene Pancakes
mit Apfelmus

E1, J

B, E1, J

Dienstag : 28.07.26

Protein - Gemüselasagne überbacken
mit Salat
Obst

B, E1, J

G, J

Mittwoch 29.07.26

Gebrat. Alaska Seelachsfilet "Müllerin Art"
mit Sahnekartoffel und Salat
Grießpudding

*+!>

C, E1

G, J

B, E2, J

Donnerstag 30.07.26

Nudel - Cheeseburger, Veget. Knusperburger
mit Tomate, Salat, Dip
Fruchtjoghurt

C, E1, E2, J

G, J

J

Freitag 31.07.26

Kein Mittagessen!!!

Wir wünschen Ihnen allen erholsame u. schöne Sommerferien!!!

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

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Nieberler Ramona

Ribel Lydia

Sabria Horms

Eiba Ulrike