

S p e i s e k a r t e

Schule

St. Franziskus

Montag, 12. Oktober 2026

bis

Freitag, 16. Oktober 2026

Montag : 12.10.26

Zusätze

Allergene

Kein Mittagessen - OGTS Franziskusschule

Dienstag : 13.10.26

Grießnockerlsuppe

B, E2

Hausgem. Dampfnudeln
mit Vanillesoße

B, E1, J

J

Mittwoch 14.10.26

Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
dazu gemischter Salat
Mini - Gebäck

J

G, J

B, E1, J, M1

Donnerstag 15.10.26

Pennnudeln mit Putenschinkensoße
und Erbsen, dazu Salat
Obst

*+°<

E1, E2, J

G, J

Freitag 16.10.26

Vegetarische Nuggets
mit Kartoffelsalat und Salat
Grießpudding

C, E1

G, J

E2, 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 Sulfite J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

Änderungen vorbehalten !!!

KÜCHENTEAM

Ribel Lydia

Eiba Ulrike

Hollinger Klaus (Küchenleitung)

Nieberler Ramona

Sabria Horms