

# S p e i s e k a r t e

## Schule St. Franziskus

Montag, 19. Oktober 2026

bis

Freitag, 23. Oktober 2026

Montag :            19.10.26

Zusätze

Allergene

Nudelsuppe

E2

Gebackene Fluffies ( Poffertjes )  
mit Apfelmus

B, E1, J

Dienstag :            20.10.26

Paprika mit Couscous gefüllt,  
dazu Würfelkartoffel und Salat  
Obst

E1

G, J

J

Mittwoch            21.10.26

Quinoa - Käseknödel  
mit mediterranem Rahmgemüse, Blattsalat  
Waldbeerquark

B, E1, J

E1, G, J

J

Donnerstag            22.10.26

Alaska - Seelachs Fischstäbchen  
mit Kartoffelpüree und Salat  
Obst

E1, E2, J

G, J

Freitag            23.10.26

Maccaroni mit Pesto und Tomatensoße,  
dazu Blattsalat  
Dessert

E1, E2, 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 ).



### K E N N Z E I C H N U N G S P F L I C H T I G E    Z U S Ä T Z E

< = mit Antioxidationsmittel

^ = mit Farbstoff

# = mit Geschmacksverstärker

\* = mit Nitritpökelsalz

+ = mit Stabilisator/ Phosphat   ° = mit Konservierungsstoff

### A L L E R G E N E

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

**Ä n d e r u n g e n   v o r b e h a l t e n   !!!**

### K Ü C H E N T E A M

Ribel Lydia

Eiba Ulrike

Hollinger Klaus ( Küchenleitung )

Nieberler Ramona

Sabria Horms