

Speiseplan vom 27.01.2025 bis 31.01.2025

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ravioli veg. AW,B,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Maissalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Karottensalat Z,2	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Bulgur AW,Z Putensaiten G,Z,2,3,7 Mais Z	Bio-Chili con carne J,Z Bio-Reis Z Bio-Nudeln Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z
Menü 2	Fruchtjoghurt B,Z	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Kartoffelsalat G,Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Apfel Z,9	Bio-Chili veg. J,Z Bio-Reis Z Bio-Nudeln Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Paprika Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Weißkrautsalat J,Z,2,3
Menü 3		Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z		Bio-Banane Z	Mandarine Z,9

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärtzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel

Kennzeichnungspflichtige Allergene mit: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere D = Fische E = Weichtiere F = Eier G = Senf H = Sesamsamen I = Soja J = Sellerie
L = Erdnüsse M = Schwefeldioxid + Sulfit N = Lupine Z = wir weisen keine Kreuzkontamination+Spuren von Allergenen aus
Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse



weitere Informationen:
www.johanniter.de/schulmensen-bw



BIO-Komponenten zertifiziert
durch Kontrollstelle DE-ÖKO-003

DIE JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

