



Speiseplan vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2 Weißkrautsalat J,Z,2,3 Endiviensalat Z	Semmelknödel AW,F,Z Nudeln AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karottensalat Z,2 Paprika Z	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Gurken Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Mais Z	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Reis Z Vollkornnudeln AW,Z	Geflügelrostbratwurst Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Spätzle AW,F,Z
Menü 2					Gaisburger Marsch veg. J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Kohlrabisalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3
Menü 3	Birne Z,9	Apfel Z,9	Bio- Fruchtojoghurt Becher B,Z 	Schokoladen- Pudding B,Z	Apfel 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

