

Speiseplan vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Markerbsencremesuppe AW,AG,I,J,Z Milchreis B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Hähnchennuggets AW,Z,7 Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Kartoffelgratin B,Z Maissalat	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Reis Z Bio-Rinderbolognese Z Bio-Karotten Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z		
Menü 2	Birne Z,9	Nuggets veg. AH,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Kartoffelgratin B,Z Maissalat	Bio-Spaghetti AW,Z Bio-Reis Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Karotten Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z		
Menü 3		Apfel Z,9	Bio-Schokoladenpudding B,Z		



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
KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse
Obst = gewachst, vor Verzehr waschen



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



BIO-Komponenten zertifiziert
durch Kontrollstelle DE-ÖKO-003

