

Speiseplan vom 30.12.2024 bis 03.01.2025

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1				Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Reis Z Putensaiten G,Z,2,3,7 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Pizza Salami AW,F,J,Z Z,2
Menü 2				Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Reis Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Karottensalat Z,2	Pizza Margarita AW,F,J,Z
Menü 3				Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Mandarine Z,9

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärzt 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