

Speiseplan vom 06.01.2025 bis 10.01.2025

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		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-Tomatensauce Z Bio-Karotten Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Nudeln AW,F,Z	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Nudeln AW,F,Z
Menü 2		Nuggets veg. AH,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Kartoffelgratin B,Z Maissalat	Bio-Schokoladenpudding B,Z	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte AW,AG,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Nudeln AW,F,Z Erbsen Z
Menü 3		Birne Z,9		Grießbrei AW,B,Z	Ananas- Melonencocktail 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
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

