

Speiseplan vom 09.09.2024 bis 13.09.2024

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	Fischfrikadelle AW,D,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z Nudeln AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Bio-Rindermaultaschen AW,F,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Gurken Z Bio-Paprika Z Bio-Kohlrabi Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z Reis Z Nudeln AW,F,Z Karottensalat Z,2 Kartoffelsalat G,Z,2	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Ebly (Zartweizen) AW,Z
Menü 2		Gemüse-Köttbullar F,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z Nudeln AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Bio-Gemüsemaultaschen AW,F,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Gurken Z Bio-Paprika Z Bio-Kohlrabi Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Karottensalat Z,2 Kartoffelsalat G,Z,2 Paprika Z Vanillejoghurt B,Z,	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Ebly (Zartweizen) AW,Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8
Menü 3	Pudding B,Z	Obstsalat Z,3	Bio-Banane Z	Vanillejoghurt B,Z,1	Pflaume 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



DIE JOHANNITER
 Aus Liebe zum Leben

