



Speiseplan vom 13.01.2025 bis 17.01.2025

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Nudeln Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z 	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Eierknöpfe AW,F,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Putensaiten G,Z,2,3,7 Gurken Z	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z	Putenschnitzel nat. Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z Paprika Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Menü 2	Bio-Birne Z,9 	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3 Pfannkuchen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3 Zimt-Zucker Z Gurken Z	Mandarine Z,9	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüse maultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Menü 3		Apfel Z,9		Vanillejoghurt Z	Kräuterquark 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 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