

# Speiseplan vom 30.09.2024 bis 04.10.2024

Ameisenbergschule

|               | Montag  | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag | Freitag |
|---------------|---|---|---|------------|---------|
| <b>Menü 1</b> | Putengeschnetzeltes<br>AW,AG,B,I,J,Z,7<br>Reis Z<br>Semmelknödel<br>AW,F,Z<br>Farmersalat | Bio-Spaghetti AW,Z<br>Bio-Rinderbolognese Z<br>Bio-Gurken Z<br>Bio-Kohlrabi Z | Puten-Oberländer Z<br>Curry- Ketchup-Sauce<br>AW,AG,I,J,Z<br>Kartoffelbällchen B,F,Z<br>Spätzle AW,F,Z<br>Tomaten Z |            |         |
| <b>Menü 2</b> | Paprikacremesuppe<br>AW,AG,I,J,Z,3<br>Grießbrei AW,B,Z<br>Zimt-Zucker Z                   | Bio-Spaghetti AW,Z<br>Bio- Sojabolognese I,J,Z<br>Bio-Gurken Z                | Bratwurst veg.F,Z<br>Curry- Ketchup-Sauce<br>AW,AG,I,J,Z<br>Kartoffelbällchen B,F,Z<br>Spätzle AW,F,Z               |            |         |
| <b>Menü 3</b> | Fruchtjoghurt B,Z   | Bio-Banane Z  | Milchreis 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](http://www.johanniter.de/schulmensen-bw)

