

Speiseplan vom 25.11.2024 bis 29.11.2024

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 Reis Z Semmelknödel AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Kohlrabisalat	Bio-Spaghetti AW,Z Bio- Sojabolognese I,J,Z Bio-Gurken Z Bio-Kohlrabi Z Bio-Karotten Z	Puten-Oberländer Z Ketchupsauce, AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Spätzle AW,F,Z Tomaten Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z Nudeln AW,F,Z Gurken Z	Cevapcici vom Rind AW,F,G,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Kartoffeln geb. Z Karottensalat Z,2
Menü 2	Fruchtjoghurt B,Z	Bio-Banane Z	Bratwurst veg. F,Z Ketchupsauce, AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Spätzle AW,F,Z Tomaten Z	Apfel Z,9	Linsenlasagne AW,J,Z Karottensalat Z,2 Kartoffelsalat G,Z,2 Bauernsalat Z
Menü 3			Milchreis B,Z		Mandarine 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



BIO-Komponenten zertifiziert
durch Kontrollstelle DE-ÖKO-003

DIE JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben