

# Speisekarte

Schule Nassenfels

KINDERHORT und TAGESHEIM

Montag, 13. Mai 2024

bis

Freitag, 17. Mai 2024

Montag : 13.05.24

Zusätze

Allergene

Hähnchengeschnetzeltes  
mit Nudeln und Salat  
Obst

E1, J + lactosefrei

E2, G, J

Dienstag : 14.05.24

Gebackene Kartoffeltaschen  
mit mediterranem Gemüse und Blattsalat  
Vanillepudding

E1, J + lactosefrei

E1, G, J + lactosefrei

J + lactosefrei

Mittwoch 15.05.24

Hackbraten ( Schwein/ Rind )  
mit Salzkartoffel und Salat  
Obstsalat

B, E1, J

G, J

Donnerstag 16.05.24

Käsespätzle mit Röstzwiebel  
und Blattsalat  
Fruchtjoghurt

B, E1, J

G, J

J + lactosefrei

Freitag 17.05.24

Backerbsensuppe  
Reiberdatschi mit Apfelmus

B, E1, J

**Cremiger Salatdressing ist nicht lactosefrei!!!**

Aufgrund der Zubereitung von verschiedenen Gerichten in der Küche, können Spuren von Allergenen enthalten sein ( Gluten, Milch, Ei, Senf, Soja, Sellerie, Nüsse ).



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSÄTZE

< = mit Antioxidationsmittel

^ = mit Farbstoff

# = mit Geschmacksverstärker

\* = mit Nitritpökelsalz

+ = mit Stabilisator/ Phosphat ° = mit Konservierungsstoff

## ALLERGENE

A=Krebstiere B=Eier C=Soja D=Erdnüsse E1=Glutenhaltige Getreide-Weizen E2= Glutenhaltige Getreide-Grieß

E3 = Glutenhaltige Getreide-Roggen E4 = Glutenhaltige Getreide-Dinkel F=Fisch G=Senf H=Sellerie N=Lupinen

l=Schwefeldioxid und Sulfid J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

**Änderungen vorbehalten !!!**

KÜCHENTEAM

Ribel Lydia

Bucev Tatjana

Hollinger Klaus ( Küchenleitung )

Niklas Elisabeth