

Speisekarte

Schule Nassenfels

KINDERHORT und TAGESHEIM

Montag, 06. Mai 2024

bis

Freitag, 10. Mai 2024

Montag : 06.05.24

Zusätze

Allergene

Spaghetti mit
Tomaten - Käsesoße, dazu gem. Salat
Kuchen/ Gebäck

E2
E1 + lactosefrei, G, J
B, E1, J, M1, M3, lactosefrei

Dienstag : 07.05.24

Gegrillte Hähnchenkeulen
mit Kartoffelkroketten und Salat
Obst

G, J

Mittwoch 08.05.24

Bouillon mit versch. Einlagen (Schwein)
Hausgem. Apfelstrudel
mit Vanillesoße

B, E1, J

E1, J + lactosefrei

J + lactosefrei

Donnerstag 09.05.24

Christi Himmelfahrt --- Feiertag geschlossen!!!

Freitag 10.05.24

Hackfleisch - Reis (Schwein/ Rind)
mit Blattsalat
Dessert (nur Schule Nassenfels)

C, E1

G, J

J + lactosefrei

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