SPEISEPLAN VOM 10.03 – 14.03.2025 Schule Lehmkuhlenweg

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Salat	Gurkensalat		Rohkost	Salat
Vollkornnudeln G (Weizen) mit Champignonsauce Sen, So, Sel, M, E, 9	4 Fischstäbchen (MSC Seelachs) F, E, G (Weizen) mit Kartoffelstampf M *VEG: „veg. Fischart“ (Soja, Weizeneiweiß) So, E, G (Weizen) mit Kartoffelstampf M	Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Tomate-Mozzarella M dazu parboiled Reis mit Fingermöhren *VEG: Seitan aus dem Ofen mit Tomate-Mozzarella M dazu parboiled Reis mit Fingermöhren	Tortellini (Ricotta-Spinat) M, G (Weizen), E mit Käse-Tomatensauce M	Bauernfrühstück (Zwiebeln, Kartoffeln und Ei) G (Weizen), E, M und Gewürzgurken 5, 9
Obst	Quark M	Joghurt M	Obst	Schokopudding M, N (Haselnüsse)

*Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmittel
10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle

Allergene:

G = Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel)
K = Krebstiere
E = Eier
F = Fisch

Er = Erdnüsse
So = Soja
M = Milch (einschließlich Laktose)

N = Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Pekannüsse, Cashew, Pistazien, Walnüsse, Macadamia)
Sel = Sellerie
Sen = Senf
Ses = Sesamsamen
Sch = Schwefeldioxid und Sulfine

L = Lupinen
W = Weichtiere

*Änderungen vorbehalten