

Speisekarte

Schule Nassenfels

KINDERHORT und TAGESHEIM

Montag, 15. April 2024

bis

Freitag, 19. April 2024

Montag : 15.04.24

Zusätze

Allergene

Chicken nuggets
mit Sahnekartoffeln und Salat
Obst

C, E1
I, G, J + lactosefrei

Dienstag : 16.04.24

Maultaschensuppe (Schwein)
Geb. Hefepfannkuchen/ Pancakes
mit Apfelmus

B, E2
B, E1, J + lactosefrei

Mittwoch 17.04.24

Gebratenes Gyros (Schwein/ Pute) mit
Kräuterquark, dazu Tomatenreis und Salat
Obst

E1, G, J

Donnerstag 18.04.24

Gebratene Nudeln mit Chinagemüse,
dazu gem. Salat
Kuchen/ Gebäck

E1
G, J
B, E1, J, M1

Freitag 19.04.24

Ungarischer Gulascheintopf
mit Rindfleisch und Kartoffel, dazu Brot
Dessert (nur Schule Nassenfels)

E1
E1, I
B, E1, J, M1 + 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