

# Speisekarte

Schule Nassenfels

KINDERHORT und TAGESHEIM

Montag, 22. April 2024

bis

Freitag, 26. April 2024

Montag :            22.04.24

Zusätze

Allergene

Spaghetti "Bolognese" ( Schwein/ Rind )  
mit Blattsalat  
Erdbeerquark

C, E1, E2

G, J

J + lactosefrei

Dienstag :            23.04.24

Schweine - Currywurst ( Geflügel )  
mit Ofenkartoffel und Gurkensalat  
Obst

\*+°<

G, J

Mittwoch            24.04.24

Käsespätzle mit Röstzwiebel  
und Mischsalat  
Schokopudding

B, E1, J + lactosefrei

G, J

J + lactosefrei

Donnerstag            25.04.24

Fleischpflanzerl ( Schwein/ Geflügel )  
mit Kartoffelpüree und Salat  
Grießbrei

B, E1, lactosefrei

G, J

E2, J + lactosefrei

Freitag            26.04.24

Hausgem. Pfannkuchensuppe  
Erdbeerknödel in Zimtbrösel,  
dazu Vanillesoße

B, E1, J + lactosefrei

B, E2, J + lactosefrei

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

I=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