

# Speisekarte

Schule Nassenfels

KINDERHORT und TAGESHEIM

Montag, 29. April 2024

bis

03.05.24.2024

Montag : 29.04.24

Zusätze

Allergene

Schweinebraten  
mit Kartoffelknödel und Salat  
Obst

G, J

Dienstag : 30.04.24

Frische Rahmchampignons mit  
Semmelknödel und Blattsalat  
Pfirsich - Maracuja - Joghurt

E1, J + lactosefrei

B, E1, G, J + lactosefrei

J + lactosefrei

Mittwoch 01.05.24

**1. Mai --- Feiertag geschlossen!!!**

Donnerstag 02.05.24

Nudelsuppe  
Gebackener Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus

B, E2

B, E1, J + lactosefrei

Freitag 03.05.24

Alaska - Seelachs - Fischstäbchen  
mit Kartoffelsalat und Salat  
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 Sulfit J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

**Änderungen vorbehalten !!!**

KÜCHENTEAM

Ribel Lydia

Bucev Tatjana

Hollinger Klaus ( Küchenleitung )

Niklas Elisabeth