

Speiseplan

für 11. - 14. März 2024

Hähnchenpfannengyros mit

Mo



**Rosmarinkartoffeln
und Tzatziki (3, 5, G),
Salat (3, J, L, G)**

Die



Osterbrunch



Mi



**Milchreis mit
Fruchtcocktail (G),
Salat (3, J, L, G)**

Do

**Geflügelcurrywurst
mit Pommes (1, J, 2, 3),
Salat (3, J, L, G)**



Guten Appetit! Und dann ganz schöne Osterferien!!!

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

für 08. – 11. April 2024

Mo

**Tortellini in Käse-
Sahne-Soße (A, C, G),
Salat (3, J, L, G)**



Die



**Cevapcici vom
Huhn mit Djuvec-
Reis und Tzatziki
(A, G), Salat (3, J, L, G)**

Mi

**Kaiserschmarrn
mit Apfelmus (A, C,
G), Salat (3, J, L, G),
Früchtequark (G)**



Do



**Hähnchen Cordon
Bleu mit
Kartoffelsalat (A, C,
G), Salat (3, J, L, G)**

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Speiseplan

für 15. – 18. April 2024

Penne in cremiger Paprika-Rahm-

Mo



Soße (A, C, G), Salat (3, J, L, G)

**Chili con Carne
mit Sauerrahm
und Semmel (A,**

Die



A.1, G), Salat (3, J, L, G), Gebäck (A, A.1)

Mi



**Alaska Seelachs-
filet, Salz-
kartoffeln,**

Kräuterdipp (A, C, D, G), Salat (3, J, L, G)

Do

**Hähnchenstreifen in
cremiger Soße, Reis
(2, G), Salat (3, J, L, G)**



Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Speiseplan

für 22. - 25. April 2024

Mo



Germknödel mit Sauerkirch-Füllung und Vanillesoße (A, C, G), Salat (3, J, L, G)

Die

Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Kaisergemüse (A, C, G, J)



Mi



Kartoffelauflauf mit Käse überbacken (G), Salat (3, J, L, G), Chia-Pudding mit Himbeeren (G)

Do














Rinderrahmbraten mit Spätzle (A, C, G, J), Salat (3, J, L, G)



Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene:

<p>A Glutenhaltiges Getreide</p> 	<p>A.1 Weizen A.2 Roggen A.3 Gerste A.4 Hafer A.5 Dinkel</p>	<p>C Eier</p> 	<p>D Fische</p> 
<p>E Erdnüsse</p> 	<p>F Soja</p> 	<p>G Milch Milchzucker (Laktose)</p> 	<p>H Schalenfrüchte (Nüsse)</p> <p>H.1 Mandeln H.2 Haselnüsse H.3 Walnüsse H.4 Cashewnüsse H.5 Pecanüsse H.6 Paranüsse H.7 Pistazien H.8 Macadamianüsse</p>
<p>I Sellerie</p> 	<p>J Senf</p> 	<p>K Sesam</p> 	<p>L Sulfite Schwefeldioxid</p> 
<p>M Lupinen</p> 	<p>N Weichtiere</p> 	 <p>Ganztagsangebote der Albert-Schweitzer-Realschule</p>	

Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 10) chininhaltig |
| 2) mit Konservierungsstoff | 11) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 13) gewachst |
| 5) geschwefelt | 14) mit Taurin |
| 6) geschwärzt | 15) mit Jodsalz |
| 7) mit Phosphat | 16) mit Nitritpöckelsalz |
| 8) mit Milcheiweiß | 17) mit Backtriebmittel |
| 9) koffeinhaltig | 18) mit Fruchtzucker |

Alle warmen Speisen sind mit jodiertem Salz zubereitet.