

Speiseplan vom 03.06.2024 bis 07.06.2024

Schülerhaus Riedenberg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bio-Nudeln AW,Z Bio-Tomatensauce Z Bio-Kartoffelsalat G,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3 Pfannkuchen AW,B,F,Z,3 Zimt-Zucker Z Apfelmus Z,3 Gurken Z	Nudel- Gemüseauflauf AW,AG,B,F,I,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Weißkrautsalat J,Z,2,3 Mais Z	Putenschnitzel nat. Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z Paprika Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Gurkensalat weiß B,Z,2
Menü 2	Bio-Birne Z,9	Wassermelone Z	Nektarine Z,9	Gemüseschnitzel AW,AH,AD,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Gurkensalat weiß B,Z,2
Menü 3				Vanillejoghurt B,Z,1	Grießbrei AW,B,Z

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel
Kennzeichnungspflichtige Allergene mit: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere D = Fische E = Weichtiere F = Eier G = Senf H = Sesamsamen I = Soja J = Sellerie
L = Erdnüsse M = Schwefeldioxid + Sulfit N = Lupine Z = wir weisen keine Kreuzkontamination+Spuren von Allergenen aus
Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse



weitere Informationen:
www.johanniter.de/schulmensen-bw

