















Speiseplan KW 38

18.09.23 – 21.09.23

Erich-Kästner-Schule

















Allergene

	a	Gluten		b	Krebstiere
	c	Ei		d	Fisch
	e	Erdnüsse		f	Soja
	g	Milch/Lactose		h	Schalenfrüchte
	i	Sellerie		j	Senf
	k	Sesam		l	Schwefeldioxid Sulfit
	m	Lupine		n	Weichtiere

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß (bei Fleisch)
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	13	gewachst

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten!

Montag					
Hausgemachter Nudelauflauf mit Gemüsewürfel, Tomaten und Sahne und Käse überbacken					
Blattsalat mit ital. Dressing					
Obst					
Dienstag					
Paprikahähnchenschnitzel an Paprikarahmsauce					
Mischgemüse dazu Butterreis					
Pistazienpudding					
Mittwoch					
Gemüsecremesuppe					
Lockere Quarkbällchen dazu cremige Vanillesauce					
Donnerstag					
Fleischküchle an feinem Sößchen					
dazu bunte Nudeln					
Gurkensalat				