















Speiseplan KW 9

26.02.24 – 29.02.24

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					
Gemüsestrudel an Käse-Sahnesoße dazu Salat nach Saison Obst			  		
Dienstag					
Puten-Paprikageschnetzeltes mit Bunte Nudeln Gurkensticks Naturjoghurt mit Früchten			 		1.2.3.11.
Mittwoch					
Fischfilet an feiner Basilikumsoße Reisrisotto Tomatensalat mit Eisberg "Birne Helene" (Schokopudding mit Birne + Sahne)			  	 	2.3.11.
Donnerstag					
Rinderhacksteak mit Rahmsauce und Kartoffelpüree dazu Buttererbsen		