

Speiseplan KW 7

10.2.-14.2.2025

Homepage: www.awo-eborn.de

Schule



	Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
Montag	Tagessuppe	Lasagne überbacken mit Blattsalat <small>we,sel,mi,8,3,</small> Gemüselasagne überbacken mit Blattsalat <small>we,sel,mi,8,3,</small>	Obst
Dienstag	Tagessuppe	Rahmgeschnetzeltes mit Kartoffel-Selleriepüree <small>we,sel,mi,8,3,5,7</small> Blumenkohlsteak gebacken mit Kartoffel-Selleriepüree <small>we,sel,mi,8,3,</small>	Apfel-Zimtdessert <small>mi,8</small>
Mittwoch		Lauch-Käse-Hackfleischsuppe <small>we,sel,mi,8,3,7</small> Grießbrei mit winterlichen Zimtkirschen <small>we,,mi,8,</small>	
Donnerstag	Tagessuppe	Kammkassler mit Rahmrosenkohlgemüse und Kartoffeln <small>we,sel,mi,8,3,7,5</small> Kartoffelgratin mit Salat <small>we,sel,mi,8,3,</small>	Obst
Freitag	Tagessuppe	Nudeln mit Tomaten-Thunfischsoße, Salat <small>we,sel,mi,8,3,F</small> Nudeln mit Paprika-Erbsensugo, Salat <small>we,sel,mi,8,3,</small>	Stk. Kuchen <small>we,ha,mi,8,ei</small>

vegetarische Menülinie

Speiseplan unter Vorbehalt. Änderungen sind möglich!

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff(en)

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker(n)

5. mit Schwefeldioxid

6. mit Schwärzungsmittel

7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß

9. koffeinhaltig

10. chininhaltig

11. mit Süßungsmittel

12. enthält eine Phenylalaninquelle

13. gewachst

14. mit Taurin

Allergene: f) Fisch

ei) Eier

erd) Erdnüsse

so) Soja

mi) Milch-/lactosehaltig

sel) Sellerie

sen) Senf

ses) Sesam-Samen

su) Sulfite

lu) Lupinen

Gluten: di) Dinkel

ro) Roggen

ge) Gerste

haf) Hafer

we) Weizen

gk) Grünkern

Schalenfrüchte: man) Mandeln

ha) Haselnüsse

wa) Walnüsse

ka) Kaschunüsse

pi) Piztazien

ko) Kokos