

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

29.04.-03.05.2024

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 18/2024	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 29.04.	Currywurst(1,2,4) (Pute oder Schwein) mit Wedges und Salat(j)	Maultaschen veg.(i) an Gemüsebrühe mit frischen Kräutern, dazu Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 30.04.	Rindfleischbällchen mit Paprikasoße, dazu Spätzle	Kartoffeltaschen mit Frischkäse(a,g) und Kräutern gefüllt, dazu Dipp(g) und Röstis	Gemischter Salatteller mit Schinken und Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 01.05.	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Donnerstag 02.05.	Pizza mit Rindersalami(a,2) und Käse dazu Salat(g,j)	Veg. Linsensuppe (2), dazu Brötchen und Dessert (g)	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 03.05.	Fischstäbchen(a) mit Wedges	Geb. Camembert mit Rösti und Preiselbeeren, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Thunfisch(d), dazu Brötchen (a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.

Deklarationspflichtige Allergene:

(a) Glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja (g) Milch inkl. Laktose und Sahne

(h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid und Sulphite (m) Lupinien (n) Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten !