

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

10.11. - 14.11.2024

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 46/2025	Menü I	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 10.11.	Chili con Carne (Rind) mit Kräuterdip, Reis und Pitabrot, Salat	Spirelli mit Tomatensoße und vegetarischen Mini-Frikadellen	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 11.11.	Knusperschnitzel (Pute)(a,), dazu Wedges, Dip(g)	Gemüseschnitzel mit Sommergemüse in Käsesoße, dazu Röstis, Salat	Gemischter Salatteller mit Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 12.11.	Cevapcici (Rind) mit Djuvec-Reis und Ajvar, dazu Krautsalat	Veg.Bratwurst mit Püree und Rotkraut, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Schinken, dazu Brötchen(g,J)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 13.11.	Hähnchenspieß mit Kartoffelpüree, dazu Soße(g) und Salat(g,j)	Pfannkuchen(a,g) mit Waldbeerfüllung dazu Vanillesoße(g)	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salatvariationen, Tee und Wasser inkl.
Freitag 14.11.	Fischstäbchen(a) mit Wedges	Ofenkartoffeln mit Quark(g), dazu Dessert und Salat(g,j)	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 !