



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 17	22.04.2024	23.04.2024	24.04.2024	25.04.2024	26.04.2024
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Tortellini mit Tomaten-Rauke-Sauce und Parmesan (1,3,7)	Gegrillte Aubergine mit Gemüsereis und Tomatendip(1a,7)	Gemüsequiche mit Rucola und Karottensalsa (1a,3,7)	Gemüse-Schnitzel mit Rahmsauce und Röstkartoffeln (1a,3,7)	Kürbislasagne mit Kräuter-Bechamel, frischen Tomaten und Alpenkäse (1a,7)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Panierter Spinat-Rösti mit Kräutersoße und Salzkartoffeln(1a,3,7)	Gebratenes Hacksteak (Rind) mit Ofenkartoffeln und Tomatendip(1a,3,7)	Rindergeschnetzeltes in Waldpilzrahm und Butterspätzle(1,3,7)	Tomaten-Creme-Suppe mit Käsebaguette (1,7)	Backfisch vom Kabeljau Kartoffelstampf und Cocktailsauce(1,3,4,7)
Nachtisch/Salat	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar
---	--	---	---

- Änderungen vorbehalten -