

# Speisekarte

Schule Nassenfels

KINDERHORT und TAGESHEIM

Montag, 04. Dezember 2023

bis

Freitag, 08. Dezember 2023

Montag :            04.12.23

Chicken nuggets mit Rahmkartoffel  
und Salat  
Obst

Zusätze

Allergene

C, E1, J + lactosefrei

G, J

Dienstag :        05.12.23

Farfallennudeln "Carbonara" (Schwein/ Pute),  
dazu gem. Salat  
Kuchen

\*+°>

E1, E2, J + lactosefrei

E1, J + lactosefrei

B, E1, J + lactosefrei

Mittwoch        06.12.23

Geflügelklößchensuppe  
Gebackener Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus

B, E1

B, E1, J + lactosefrei

Donnerstag      07.12.23

Spaghetti "Bolognese" ( Schwein/ Kalb )  
mit Blattsalat  
Vanillepudding

C, E1, E2

G, J

J + lactosefrei

Freitag            08.12.23

Kartoffeltaschen  
mit mediterranem Gemüse und Salat  
Dessert ( nur Schule Nassenfels )

E1, J + lactosefrei

E1, J + lactosefrei

J + lactosefrei

**Cremiger Salatdressing ist nicht lactosefrei!!!**

Aufgrund der Zubereitung von verschiedenen Gerichten in der Küche, können Spuren von  
Allergenen enthalten sein ( Gluten, Milch, Ei, Senf, Soja, Sellerie, Nüsse ).



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSÄTZE

< = mit Antioxidationsmittel

^ = mit Farbstoff

# = mit Geschmacksverstärker

\* = mit Nitritpökelsalz

+ = mit Stabilisator/ Phosphat

° = mit Konservierungsstoff

## ALLERGENE

A=Krebstiere B=Eier C=Soja D=Erdnüsse E1=Glutenhaltige Getreide-Weizen E2= Glutenhaltige Getreide-Grieß

E3 = Glutenhaltige Getreide-Roggen E4 = Glutenhaltige Getreide-Dinkel F=Fisch G=Senf H=Sellerie N=Lupinen

l=Schwefeldioxid und Sulfit J=Milch K=Weichtiere L=Sesamsamen M1=Haselnüsse M2=Walnüsse M3=Mandeln

**Änderungen vorbehalten !!!**

KÜCHENTEAM

Ribel Lydia

Bucev Tatjana

Hollinger Klaus ( Küchenleitung )

Krell Christine