Speiseplan

02.11.2026 –06.11.2026

Montag:

Rinderhacksteak mit Bratensauce, dazu Ofenkartoffeln und Kohlrabi in Rahm Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,1c,7

+ Salatbar
+ Obst

Vegetarisch: Vegetarisches Schnitzel mit Bratensauce, dazu Ofenkartoffeln und Kohlrabi in Rahm Zusatzstoffe: Allergene: 1,1a,1c,1d,3,7

Mittwoch:

Donnerstag:

Käsespätzle mit Rahmsauce und Röstzwiebeln
Zusatzstoffe:
Allergene: 1,1a,1c,1e,3,7

+ Salatbar
+ Obst

Wir werden beliefert von www.keppner-schulverpflegung.de

Unser Obst kaufen wir im Hofladen Gut Hombroich

Kennzeichnungspflichtige Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide (1a) Weizen, 1b) Roggen, 1c) Gerste, 1d) Hafer, 1e) Dinkel, 1f) Kamut) * 2 Krebstiere* 3 Eier* 4 Fische* 5 Erdnüsse* 6 Sojabohnen* 7 Milch (einschließlich Laktose) * 8 Schalenfrüchte (8a) Mandeln, 8b) Haselnüsse, 8c) Walnüsse, 8d) Cashewnüsse, 8e) Pekannüsse, 8f) Paranüsse, 8g) Pistazien, 8h) Macadamia- oder Queenslandnüsse)* 9 Sellerie* 10 Senf* 11 Sesam* 12 Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10mg/kg oder 10mg/l)* 13 Lupine* 14 Weichtiere* *und deren Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: A mit Farbstoff B mit Konservierungsstoff C mit Antioxydationsmittel D mit Geschmacksverstärker E mit Phosphat F mit Nitrit Pökelsalz G mit Nitrat H mit Süßungsmittel I enthält eine Phenylalaninquelle J gewachst K geschwefelt L geschwärzt