



## Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 16	15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
<b>Menü 1</b> klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Gebackene Falafelbällchen in Tomatensoße mit Nudeln und frischem Parmesan (1,7)	Gebackenes Gemüse mit Grüner Soße und Rosmarinkartoffeln (1,7)	Gegrillte Spitzpaprika mit Kräuterris und Sweet-Chili-Sauce (E)	Milchreis mit Pflaumen-Kompott (7,M)	Seelachs im Backteig mit Bratkartoffeln und Kräuterdip (1,3,4,7)
<b>Menü 2</b> vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Gebratene Reispfanne mit Thai-Omelette, Gemüse und Sojasprossen (3,6,11)	Süßkartoffel-Möhreneintopf, Wurzelgemüsen, Hähnchenstreifen, Brötchen(1)	Geflügelfleischkäse mit Ketchup und Röstkartoffeln(B,E,F)	Polenta-Gemüsegratin mit geriebenen Bergkäse(7)	Vegetarisches Gemüsegulasch mit Spiralnudeln (1)
<b>Nachtisch/Salat</b>	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 -