



Schulzentrum Marienhöhe



Speiseplan Nowicook auf der Marienhöhe!

KW 24

08.06.2026

09.06.2026

10.06.2026

11.06.2026

12.06.2026

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Pasta vegie Sonnenblumenkern- Bolognese und Almkäse (1a,7)	Hähnchensteak mit Cheddarsoße und Butterreis (7)	American Pancakes mit Vanillesoße (1a,3,7)	Hähnchengyros mit Bohnenreis und Knobidip (1a,7)	Geflügelfrikadelle mit Zwiebelsoße und Risoleekartoffeln (1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette (1a,3,7,M)	Schupfnudeln , Kohlrabigemüse und Kräuterhüttenkäse (1a,3,7)	Gelbes Kokoscurry mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Duftreis	Gebackener Fetakäse mit Tomaten-Couscous und Knobidip (1a,7)	Grillgemüse mit Basilikum und Wedges Potatoes
Nachtisch/Salat	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd

- Änderungen vorbehalten -

Allergene:

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	Zusatzstoffe: 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
---	--	---	--