



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 49	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Curryschmand und Kartoffelstampf(1a,3,7,8))	Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit jungen Gouda (1,3,7)	Gemüsebratwurst mit Erbsen und Möhren dazu Bratkartoffeln (1,3,7)	Grießbrei mit Birnenkompott und Zimt-Zucker(1a,7,M)	Gebackener Seehecht mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln(1a,3,4,7)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum und Baguette (1,7)	Rahmgulasch vom Odenwälder Rind mit Butternudeln(1a,7,9)	Gnocchi mit Cheddar-Sahnesoße(1a,3,7)	Frikadelle (Rind) mit Kartoffelpüree und Rahmmöhren (1a,3,4,7)	Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken(1a,7,9)
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 -