



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 22	27.05.2024	28.05.2024	29.05.2024	30.05.2024	31.05.2024
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Blumenkohlaufauf mit Mozzarella überbacken (1,3,7)	Ofengemüse mit Drillingen und Kräuterquark (7)	Spaghetti mit Tomaten- Basilikum-Sauce und Parmesan (1,7)	Feiertag	Brückentag
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Pasta mit cremiger Käsesauce mit Putenbrust dazu frischen Parmesan(1a,3,7)	Hähnchenstreifen in Tomaten-Kürbissauce mit Lankornreis	Cevapcici (Rind) mit Kräuter- Dip und Ofenkartoffeln (1a,3,7)	—	—
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 -