



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 25	17.06.2024	18.06.2024	19.06.2024	20.06.2024	21.06.2024
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Tortellini mit Tomaten-Rauke-Sauce und Parmesan (1,3,7)	Gebratenes Hacksteak (Rind) mit Gemüsereis und Tomaten-Salsa(1a,3,7)	Rindergeschnetzeltes in Waldpilzrahm und Butterspätzle(1,3,7)	Cordon Bleu von der Pute mit Rahmsauce und Röstkartoffeln (1a,3,7)	Betriebsausflug
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Buntes Ofengemüse mit Kräuter-Hüttenkäse (7)	Gnocchi's mit Spinat-Gorgonzola-Sauce (7)	Gekochte Eier mit Honig-Senf-Sauce(kalt) dazu Butterkartoffeln (1,3,7)	Spaghetti mit Pesto-Sauce und Mozzarella (1,7)	
Nachtisch/Salat	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 -