



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 28	08.07.2024	09.07.2024	10.07.2024	11.07.2024	12.07.2024
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Gnocchis mit Tomaten-Ricottasauce dazu frischer Parmesan(7)	Gemüsefrikadelle mit Tzaziki mit griechischen Reissnudeln (1a, 3, 7,)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch(1,3,7)	Sommerfest ab 15:00 Uhr	
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Hähnchen-Steak mit Bratkartoffeln und Kräuterquark (7)	Germknödel mit Vanillesauce und Zimt-Zucker (1a,7)	Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhren dazu Butterreis (1,7)		
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 -