



## Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 36	02.09.2024	03.09.2024	04.09.2024	05.09.2024	06.09.2024
<b>Menü 1</b> klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Tortellini mit Tomaten-Rauke-Sauce und Parmesan (1,3,7)	Gebrautes Hacksteak (Rind) mit Risoleekartoffeln 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)	Backfisch vom Kabeljau Kartoffelstampf und Cocktailsauce(1,3,4,7)
<b>Menü 2</b> vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Bunter Ofengemüse mit Kräuter-Hüttenkäse (7)	Gegrillte Aubergine mit Gemüserais(1a,7)	Gemüsequiche mit Rucola-Dip (1a,3,7)	Penne Rigate mit Pesto-Sauce und Mozzarella (1,7)	Gekochte Eier mit Honig-Senf-Sauce dazu Butterkartoffeln (1,3,7)
<b>Nachtisch/Salat</b>	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 -