



## Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 41	07.10.2024	08.10.2024	09.10.2024	10.10.2024	11.10.2024
<b>Menü 1</b> klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis-Ricottasoße (1a,3,7)	Hähnchensteak mit Schupfnudeln und Kräuter-Hüttenkäse (1,3,7)	Tortellini mit Cremiger Sahnesoße, dazu Parmesan(1a,3,7)	Thai-Curry mit Kichererbsen, Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis(6,11)	Rinderfrikadelle mit Erbsen-Karottengemüse in Rahm und Kartoffelstampf(1a,3,7)
<b>Menü 2</b> vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Fussili in Pestorahmsoße mit frischem Parmesan(1a,7)	Schupfnudel -Kürbispfanne mit Kürbiskernen und Kräuter-Hüttenkäsedip (1a,3,7)	Spinat-Schafskäse Lasagne mit Strauchtomaten (1,3,7)	Pancakes mit Mango-Kompott (1,3,7,M)	Falafel mit Erbsen-Karottengemüse in Rahm und Kartoffelstampf(1a,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 koffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar
---	--	---	---

- Änderungen vorbehalten -