



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 49	02.12.2024	03.12.2024	04.12.2024	05.12.2024	06.12.2024
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Hähnchen "Sweet&Sour" mit Gemüse und Duftreis(6,11,M)	Crepes mit Vanille- Apfelkompott(1a,3,7,M)	Cevapcici (Rind) mit Kräuter- Dip und Tomatenreis (1a,3,7)	Backfisch mit Rahmerbsen und Kartoffelstampf(1a,3,4,7)	Wiener Würstchen(Pute) mit Tomatensalsa und Ofenkartoffeln
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Ofenschafskäse mit Grillgemüse und Baguette(7)	Pasta mit cremiger Käsesauce dazu frischen Parmesan(1a,3,7)	Gemüse-Bratling mit Kräuter- Quark und Ofenkartoffeln (1a,3,7)	Cremige Polenta und Zucchini- Paprikagemüse(1h,7)	Kartoffel-Brokkoligratin mit Bergkäse(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 -