



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 04	20.01.2025	21.01.2025	22.01.2025	23.01.2025	24.01.2025
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Geflügelbratwurst mit Rotkraut und Kartoffelstampf(7)	Hackbraten vom Rind mit Kartoffelgratin(1a,3,7)	Griesbrei mit Zimt und Zucker und Pfirsichkompott(1a,M)	Hähnchen-Frkassee mit Möhren -Erben und Butterreis(7)	Seehecht in Tomaten-Olivensoße mit Spiralnudeln(4,7)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Gefüllte Paprikaschote mit roten Linsen,Wurzelgemüse und Tomatensugo	Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsoße und frischem Parmesan(1a,7)	Gebackene Süßkartoffel,Couscoussalat, Harissa-Sesamdip(1a,7,11)	Gemüseschnitzel mit Rahmgemüse und Spätzle(1a,3,7)	Spinatrösti mit Kürbisgemüse und Duftreis(1a,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 -