



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 07	10.02.2025	11.02.2025	12.02.2025	13.02.2025	14.02.2025
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Penne "Quattro Formaggi" mit Kirschtomaten(1a,7)	"Zürcher Geschnetzeltes" vom Huhn mit Butterreis(1a,7)	Kabeljau in Popcornpanade mit Zitronen-Chilisoße und Gemüsereis(1a,4,7)	Hähnchenbrust in Tomatensugo mit Fussili(1a)	Serviettenknödel mit Waldpilzen(1a,3,7,11)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren(1a,3,7,M)	Brokkoli-Nuss Ecke mit Kräuterrahm und Kartoffel Zwiebelpüree(1a,7,8a)	Grillgemüse mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark(7)	Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln(3,7)	Nachobowl mit Roten Linsen, Mais, Cheddar und Sour Cream(1a,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 koffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar
---	--	---	---

- Änderungen vorbehalten -