



## Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 11	10.03.2025	11.03.2025	12.03.2025	13.03.2025	14.03.2025
<b>Menü 1</b> <b>klassisch</b> Nachtisch/Salat inkl.	Spinat-Ricottatortellini mit Cheddarsoße(1a,3,7)	Rindergeschnetzeltes mit Butterspätzle(1a,3,7)	Milchreis mit Birnen-Kompott dazu Zimt & Zucker (7,M)	Cordon Bleu von der Pute mit Rahmkohlrabi und Röstkartoffeln (1a,3,7)	Backfisch mit Kartoffelstampf und Cocktailsoße(1a,3,4,7)
<b>Menü 2</b> <b>vegetarisch</b> Nachtisch/Salat inkl.	"Vegiburger" mit Spinatpaddy,Guarcamole, Eisberg und Wedges(1a,7,11)	Gegrillte Aubergine mit Gemüseris und Tomaten-Salsa	Gemüsequiche mit Ruccoladip(1a,3,7,11)	Blumenkohlmedallion mit Rahmkohlrabi und Polenta(1a,1h,7)	Mediterrane Gemüselasagne mit Mozzarella und Basilikum(1a,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 -