



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 14	31.03.2025	01.04.2025	02.04.2025	03.04.2025	04.04.2025
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Kartoffelnocken mit Rinderhackbällchen und Tomatensugo(1a,3,7)	Schnitzel vom Huhn mit Rahm-Blumenkohl und Knöpfle(1a,3,7)	Fischstäbchen mit Frankfurter grüner Soße und Salzkartoffeln(1a,3,4,7,10)	Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Gemüsereis (7)	Kein Mittagessen
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Pasta Napoli mit geriebenem Käse(1a,7)	Polentaschnitte mit Ratatouillegemüse und Reis(1a,1h,7)	Gebackene Süsskartoffel,Couscoussalat, Harissa-Sesamdip(1a,7,11)	Gemüsemaultaschen mit Frischkäse-Chilisoße(1a,3,7)	
Nachtisch/Salat	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd	Täglich wechselnd

Allergene:

Zusatzstoffe:

<p>1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale</p>	<p>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</p>	<p>8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse</p>	<p>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</p>
--	--	---	--

- Änderungen vorbehalten -