



Speiseplan: Nowicook auf der Marienhöhe!



Schulzentrum Marienhöhe

KW 20	12.05.2025	13.05.2025	14.05.2025	15.05.2025	16.05.2025
Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu geriebener Käse (1a,7)	Pizza verschieden belegt	Rinderhackbällchen "Köttbullar" mit Preiselbeerrahm und Salzkartoffeln(1a,3,7,M)	Hähnchen-Frikassee mit Möhren und Erbsen dazu Butterreis (7)	Gedünstetes Fischfilet mit Tomatenragout und Röstkartoffeln(4)
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Süßkartoffeltortilla mit Guarcamoleo(3,7,11)	Gebratener Reis mit Gemüse,Sprossen und Ei(3,6,11)	Canneloni mit Kürbis-Parmesansoße(1a,3,7)	Gemüseschnitzel mit Rahmgemüse und Ofenkartoffeln(1a,3,7)	Spinatrösti mit Rahmgemüse und Kräuterreis(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 -