

3. Ferienwoche

Fraiche Cuisine



Schule: Klosterschule

Anzahl der Kinder: 40
 Anzahl Allergiker: 2
 Anzahl Vegetarier: _____

Vom 28.07.2025 bis 07.08.2025

Schul-Sommerferien

KW: 31

Ausflug

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Eisberg-Tomaten-Salat	Gurkensalat	Rohkost
Hauptgericht 1	Würstchen-Gulasch ⁰⁹ und Nudeln ^a	Putenstreifen mit roter Curry-Soße ⁰⁹ und Gnocchi ^{1a}	Hähnchenbrustfilet mit Paprikasoße ⁰⁹ und Reis	Lachswürfel in Tomaten-Kräutersoße und Bio-Kartoffeln	Pizza Salami ^{ae} (Geflügel)
Hauptgericht 2	Zucchiniragout ^d mit Feta ^e und Nudeln ^a	Pancakes ^{abe} mit Kirschkompott	Gemüse-Bratling ^{ab} mit Paprikasoße ⁰⁹ und Reis	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^e , Gemüse und Kräuterquark ^e	Pizza Margherita ^{ae}
Nachspeise	Schoko-Pudding ^{ebf}	Frisches Obst	Orangen-Creme ^e	Vanille-Joghurt ^e	Frisches Obst
Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.					
<p>1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel 7 Phosphat 8 Milcheiweiß 12 Trauhn 13 Phenylalaninquelle 14 Süßungsmittel</p> <p>a Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als Weizen) az Roggen a3 Hafer a4 Dinkel b Eier l e Fisch l e Milch (Laktose) f Schalenfrüchte - f1 Mandeln f2 Haselnüsse f3 Walnüsse g Sesame h Senf i Soja j Sesamsamen L Erdnüsse n Lupinen x Weichtiere y Krustentiere z Schwefeldioxid und Sulphite</p> <p>Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezeptgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedene Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. Änderungen vorbehalten!</p>					
Änderungen vorbehalten!					
Wichtig! Aktuelle Allergenaussage auf täglichem Lieferschein					