

Schulplan


Catering Service Valkov

Speisekarte

28.10.2024 - 31.10.2024

KW

44

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | |
|--|--|---|--|--|--|--|
| Suppe | | | | <i>Kürbis-Cremesuppe</i> ⁷ | | 1-Gluten/Weizen 2- Eier 3- Fisch 4-Schweinefleisch 5- Soja |
| Hauptgericht | Bratwurst ^{4,14,17} Bratensoße ¹⁷ Kartoffeln Salat Dressing ^{8,17} | Fleischkäse ^{4,17} Brötchen ¹ Senf ⁸ Ketchup ^{16,17} Krautsalat ⁸ | Paella mit Putenfleisch ^{9,17} Salat Dressing ⁸ | Spätzle ^{2,7} Rahmsoße ⁷ Gurken- Salat ⁸ | | 6- Nüsse(Siehe unter a-g) 7-Milch/Laktose 8-Senf 9- Sellerie 10-Sesamsamen |
| ohne Schwein | Geflügel Bratwurst ^{14,17} Bratensoße ¹⁷ Kartoffeln Salat, Dressing ^{8,17} | Puten Fleischkäse ¹⁷ Brötchen ¹ Senf ⁸ , Ketchup ^{16,17} Krautsalat ⁸ | Paella mit Putenfleisch ^{9,17} Salat Dressing ⁸ | Spätzle ^{2,7} Rahmsoße ⁷ Gurken- Salat ⁸ | | 11- Lupine 12-Weichtiere 13- Krebstiere 14-Konservierungsstoff |
| Vegetarisch | Falafel-Bällchen ^{1,9} Salat Dressing ^{8,17} | Nudeln ^{1,2} Tomatensoße Parmesankäse ⁷ Krautsalat ⁸ | Spinatknödel ^{1,2,7} Rahmsoße ⁷ Salat Dressing ⁸ | Spätzle ^{2,7} Rahmsoße ⁷ Gurken- Salat ⁸ |  | 15- Antioxidationsmittel 16- Farbstoff 17- Geschmackverstärker 18- Phosphat |
| Dessert | Himbeer-Creme ⁷ | Frisch Obst | Joghurt ⁷ | Frisch Obst | | |
| Wir wünschen euch einen guten Appetit. | | | Änderungen vorbehalten | | | Allergene und Zusatzstoffe |
| a-Walnuss, b-Mandel, c-Cashewnuss, d-Pekannuss, e-Macadamianuss, f-Pistazie, g-Haselnuss | | | | | | |