Schulplan Speisekarte			Catering Service Valkov 03.11.2025 - 07.11.2025			KW 45
Suppe			Kartoffelsuppe 9			5- Soja
Haupt- gericht	Lasagne Bolognese 4,17 Käse 7 Salat Dressing 8	Fleischkäse 4,17 Bratensoße 17 Kartoffeln Karottensalat 8	Dampfnudel <sub>1</sub> mit Vanillesoße <sub>7</sub>	Fleischklößchen- Eintotp 4,9 mit Brötchen 1	Crunchy Burger <sub>1,2,10</sub> Röstzwiebeln <sub>1,17</sub> Ketchup <sub>16,17</sub>	6- Nüsse(Siehe unter a-g) 7-Milch/Laktose 8-Senf 9- Sellerie 10-Sesamsamen
	Gemüse-	Puten-	Dampfnudel 1	Gemüse-	Crunchy	11- Lupine
ohne Schwein	Lasagne <sub>9,17</sub> Käse <sub>7</sub> Salat	Fleischkäse 17, Soße  Kartoffeln  Karottensalat 8	mit Vanillesoße 7	Kartoffel-Gemüse- Eintopf 9 mit Brötchen 1	Burger 1,2,10 Röstzwiebeln 1,17 Ketchup 16,17	<ul><li>12-Weichtiere</li><li>13- Krebstiere</li><li>14-Konservierungsstoff</li></ul>
Vegetarisch	Gemüse- Lasagne <sub>9,17</sub> Käse <sub>7</sub> Salat	Falafel- Bällchen 1,2,9 Kartoffeln Karottensalat 8	Dampfnudel 1 mit Vanillesoße 7	Gemüse- Kartoffel-Gemüse- Eintopf 9 mit Brötchen 1	Vegetarische 9  Burger 1,2,10  Röstzwiebeln 1,17  Ketchup 16,17	15- Antioxidationsmittel 16- Farbstoff 17- Geschmackverstärker 18- Phosphat
Dessert	Frisch Obst	Pudding 7		Kuchen 1,2	Frisch Obst	
Wir wünchen euch einen guten Appetit.  Anderungen vorbehalten  a-Walnuss, b-Mandel, c-Cashewnuss, d-Pekanuss, e-Macadamianuss, f-Pistazie, g-Haselnuss h-Erdnuss						Allergene und Zusatzstoffe