

Schulplan		Catering Service Valkov				
Speisekarte		10.08.2026 -14.08.2026				KW 33
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	1-Gluten/Weizen 2- Eier 3- Fisch 4-Schweinefleisch 5- Soja 6- Nüsse(Siehe unter a-g) 7-Milch/Laktose 8-Senf 9- Sellerie 10-Sesamsamen 11- Lupine 12-Weichtiere 13- Krebstiere 14-Konservierungsstoff 15- Antioxidationsmittel 16- Farbstoff 17- Geschmackverstärker 18- Phosphat Allergene und Zusatzstoffe
Suppe						
Hauptgericht	Nudeln 1,2 Bolognese 4,17 Käse 7 Salat Dressing 8	Hähnchen-Nuggets 14,17 Wedges 16,17 Krautsalat 8	Puten-Geschnetzeltes 7 Nudeln 2 Mischgemüse	Käse-Spätzle 2,7 Röstzwiebeln 17 Eisberg-Salat 8	Backfisch 1,2,3 Kartoffeln Gurken Salat 8	
ohne Schwein	Nudeln 1,2 Tomatensoße Käse 7 Salat	Hähnchen-Nuggets 14,17 Wedges 16,17 Krautalat 8	Puten-Geschnetzeltes 7 Nudeln 2 Mischgemüse	Käse-Spätzle 2,7 Röstzwiebeln 17 Eisbergsalat 8	Backfisch 1,2,3 Kartoffeln Gurken Salat 8	
Vegetarisch	Nudeln 1,2 Tomatensoße Käse 7 Salat	Vegi-Nuggets 14,17 Wedges 16,17 Karotten Krautsalat 8	Gemüse-Medaillons 1,2,17 Nudeln 2 Mischgemüse	Käse-Spätzle 2,7 Röstzwiebeln 17 Eisbergsalat 8	Spinatknödel 1,2 Rahmsoße 7 Gurken Salat 8	
Dessert	Creme 7	Frisch Obst	Wassereis	Frisch Obst	Joghurt 7	
Wir wünschen euch einen guten Appetit.						
Änderungen vorbehalten						
a-Walnuss, b-Mandel, c-Cashewnuss, d-Pekanuss, e-Macadamianuss, f-Pistazie, g-Haselnuss						

