

Speiseplan für das Schülercafé der GS/MS Weil

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
03.03. – 07.03.2025	Ferien !	Ferien !	Ferien !	Ferien !
10.03. – 13.03.2025	Spaghetti 1 Hackfleischsoße Parmesan 2 Salat 2,4,10 Obst	Leberkäse 5,10,a,b,e,j Kartoffelsalat 10,c,i Semmel 1,4 Salat 2,4,10 Schokopudding 2	Kohlrabisuppe 2 Milchreis 2 Heiße Kirschen Zimt/Zucker	Backfisch 1 Remoulade 2,4,10 Kartoffelpüree 2 Gemüse Salat 2,4,10 Stracciatella-Mousse 2
17.03. – 20.03.2025	Kein Essen !	Rahmgeschnetzeltes 1,2,5 Spätzle 1 Salat 2,4,10 Joghurt 2	Tortellini 1,4 Tomatensoße Parmesan 2 Salat 2,4,10 Eis 2 Heiße Himbeeren	Kartoffel-Gröstl 2,4,e Salat 2,4,10 Gebäck 1,2,4
24.03. – 27.03.2025	Putenschnitzel Nudelsalat 1,2,4 Salat 2,4,10 Bananenmilch 2	Maultaschensuppe 1,4 Germknödel 1,2 Vanillesoße 2	Spätzlepfanne 1,2,4 Gemüse Salat 2,4,10 Creme-Dessert 2	Gyros Zatziki 2 Tomatenreis Krautsalat Salat 2,4,10 Obst

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Milch und Milchprodukte inkl. Laktose
- 3) Fisch und Fischerzeugnisse
- 4) Eier
- 5) Sellerie
- 6) Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 7) Erdnüsse
- 8) Soja
- 9) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10 m
- 10) Senf
- 11) Sesamsamen
- 12) Krebstiere – Krustentiere
- 13) Weichtiere (d.h. Schnecken, Muscheln, Seeigel, Tintenfische)
- 14) Lupine

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- a) mit Konservierungsstoffen
- b) mit Antioxidationsmittel
- c) mit Farbstoff
- d) Koffeinhaltig
- e) mit Süßungsmittel
- f) geschwefelt
- g) geschwärzt
- h) gewachst
- i) mit Geschmacksverstärker
- j) mit Phosphat
- k) mit Nitritpökelsalz

Wir wünschen Euch guten Appetit!



Die Mahlzeit kostet: 6,05 € / 5,05 € für Grundschüler
(Änderungen im Speiseplan bleiben vorbehalten!)