

Speiseplan vom 19.10. bis 23.10.2020

Franz-von-Assisi-Schule



MO

Kartoffelsuppe mit Grün ⁽ⁱ⁾
 Schupfnudeln ^(a, c, o) mit Sauerkraut ^(a, o) und Nürnberger Würstchen (S) ⁽³⁾
19.10. Salatbuffet ^(1, g, i), Stracciatella-Creme ^(g)

Vegetarisch: Schupfnudeln ^(a, c, o) mit Würstchen ^(1,a,c,f)
 und Sauerkraut ^(a,o)

DI

Flädle-Suppe ^(a,c,g,i,o)
 Linsen ^(a,i,o) mit Spätzle ^(a,c,o) und Saitenwürstchen (P) ^(2,3,8)
20.10. Salatbuffet ^(1, g, i), Zwetschkuchen mit Streuseln ^(a, c, g, o)

Vegetarisch: Linsen ^(a,i,o) mit Spätzle und
 vegetarische Saitenwürstchen ^(1,a,c,f,o)

MI

Leider kein Essen.

21.10.

DO

Kürbis-Cremesuppe ^(g)
 Spaghetti ^(a, c, o) Bolognese (R) ⁽ⁱ⁾ mit Parmesan ^(g)
22.10. Salatbuffet ^(1, g,i), frisches Obst

Vegetarisch: Spaghetti ^(a, c, o) mit Tomaten-Sauce ⁽ⁱ⁾
 und Parmesan ^(g)

FR

Wir wünschen schöne Ferien!

23.10.

Änderungen vorbehalten.

Wir kochen mit frischen Produkten aus der Region

P Putenfleisch	5 geschwärtzt (von Oliven)	e Erdnüsse	o Weizen	y Walnüsse
G Hähnchenfleisch	6 geschwefelt	f Sojabohnen	p Dinkel	z Macadamianüsse
R Rindfleisch	7 gewachst	g Milch	q Grünkern	11 Queenslandnüsse
K Kalbfleisch	8 mit Phosphat	h Schalenfrüchte	r Roggen	12 Paranüsse
F Fisch	9 mit Süßungsmittel	i Sellerie	s Haselnüsse	
S Schweinefleisch	10 enthält eine Phenylalanin Quelle	j Senf	t Mandeln	
1 mit Farbstoff	a enthält Gluten	k Sesamsamen	u Sonnenblumenkerne	
2 mit Konservierungsstoff	b Krebstiere	l Lupinen	v Kürbiskerne	
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier	m Weichtiere	w Cashewnüsse	
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch	n Schwefeldioxid und Sulfite	x Pecannüsse	

Guten Appetit.