

Speiseplan der Brückenschule Erbach



KW35

26.08.2024

27.08.2024

28.08.2024

29.08.2024

30.08.2024

Unser Menü	Gnocchi mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebenem Käse(1a,3,7)	Frikadelle (Rind) mit Rahmsoße und Spätzle (1a,3,7)	Chili sin Carne (vegetarisch), dazu Reis (9)	Geschnetzeltes vom Huhn à la Provence mit Butternudeln(1a,7)	"Mac & Cheese" Makkaroni mit cremiger Käsesoße überbacken (1a,7)
Nachtisch/Salat inklusive	Vanillepudding(7)	Karotten-Orangensalat(M)	Blattsalat, Kräuterdressing(7)	Mangoquark(7)	Tomatensalat

Allergene:

Zusatzstoffe:

<p>1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale</p>	<p>2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari</p>	<p>8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse</p>	<p>A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar</p>
--	--	---	--

- Änderungen vorbehalten -