

Speiseplan: Nowicook kocht in Babenhausen!



KW 24

13.06.2022

14.06.2022

15.06.2022

16.06.2022

17.06.2022

Menü 1 klassisch Nachtisch/Salat inkl.	Geflügelbratwurst mit Ketchup und Wedges Poatoes(7,9,E)	Wiener Hähnchenschnitzel mit Zitrone und Karotten-Kartoffelpfanne(1a)	Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Grana Padano(1a,7)	Feiertag	Schulfrei
Menü 2 vegetarisch Nachtisch/Salat inkl.	Italienisches Pilz-Rissotto mit Zucchini und Brokkoli und Grana Padano(7)	Röstkartoffelpfanne mit Gemüse	Spaghetti mit Kräuter-Frischkäsesauce und Grana Padano(1a,7)	"	"
Nachtisch/Salat	Frisches Obst	Schoko-Nusspudding(7)	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing(7)		"
Gericht 3 Allergene	Italienisches Pilz-Rissotto mit Zucchini und Brokkoli	Hähnchensteak mit Zitrone und Karotten-Kartoffelpfanne	Glutenfreie Nudeln mit Tomaten-Grillgemüse	"	"
Gericht 4 Alternativ	Schwäbische Schupfnudelpfanne mit Kräutern, Gemüse und Zwiebeln(1a,3)	Kartoffel-Hackfleischauflauf mit Käse überbacken(7)	Germknödel mit Vanillesauce und roten Früchten(1a,3,7)	"	"

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Buchweizen e) Gerste f) Hafer g) Hirse h) Mais i) Reis j) Triticale	2 Krebstiere und Krebszeugnisse, 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	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	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
---	--	---	---

BIO-Prüfstelle: GfRS DE-ÖKO-039

