



Speisekarte Mittagsmenü Minna Specht Schule

Montag, 02.10.2023 – Sonntag, 08.10.2023

Montag

Kräuterhähnchenfilet ^{G,A,L} auf Rahmsoße ^G
mit Farfalle Nudeln mit Kürbisgemüse

Graupentopf mit Gemüse ^{L,G}

Obst der Saison

Dienstag

Tag der Deutschen
Einheit

Feiertag

Mittwoch

Hackbraten ^{A,C,G,L,M} mit Schwarzwurzel in Rahm ^G und
Kartoffelsahnepuree ^{A,C,G,L}

Nudeln ^{A,C} mit Gemüsebolognese ^{L,G} und Ackersalat
Schokoladenpudding ^G

Donnerstag

Putenschnitzel ^G mit Kroketten ^{A,C} und Fingermöhren ^G dazu Bratensoße

Kürbis- Schupfnudel ^{A,G,1,0} Pfanne
Fruchtige Mango Quarkcreme

V= vegetarisch, S = Schonkost – **Allergenauszeichnung:** A=Gluten- und Gluten haltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer Dinkel), B=Krustentiere- und deren Erzeugnisse, C=Ei- und Eierzeugnisse, D=Fisch- und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, F=Soja, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, G=Milch- und Milcherzeugnisse (Laktose), H=Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite, R=Weichtiere und deren Erzeugnisse (Muscheln, Kraken, Austern, Tintenfisch und Schnecken) **Zusatzstoffe:** 1=Phosphat, 2=Pökelsalz, P=Lupinen; 3=Farbstoff, 4=Süßungsmittel – Änderungen vorbehalten Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Die Heimatküche wünscht Ihnen einen guten Appetit!