

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 13.03.2026

Ameisenbergschule

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spätzle AW,F,Z Fusilli Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bio-Linsen G,Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Reis Z Bio-Hähnchensaiten Z,2,3 Bio-Kidneybohnen Z Bio-Mais Z	Bio-Lasagne veg. AW,I,J,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z Bio-Kohlrabi Z Bio-Blattsalat Z Bio-Dressing Kräuter J,Z	Thunfisch-Tomatensauce AW,AG,D,I,J,Z,3 Hörnchennudeln AW,F,Z Ebly (Zartweizen) AW,Z Mais Z Paprika Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Bandnudeln AW,F,Z
Menü 2	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Karottensalat Z,2	Bio-Kichererbsencurry B,J,Z Bio-Reis Z Bio-Spätzle AW,Z Bio-Kidneybohnen Z Bio-Mais Z	Bio-Tortelloni mit Gemüsefüllung AW,B,F,Z Bio-Gemüsebolognese J,Z Bio-Gurken Z Bio-Tomaten Z	Mac and Cheese AW,B,F,Z Mais Z Paprika Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Karottensalat Z,2	Gemüse-Köttbullar F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Bandnudeln AW,F,Z
Menü 3	Birne Z,9	Bio- Fruchtjoghurt Becher B,Z	Bio-Banane Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Birne Z,9

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe mit: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Geschwärtzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel
Kennzeichnungspflichtige Allergene mit: AW = Gluten, Weizen AR = Gluten, Roggen AG = Gluten, Gerste AH = Gluten, Hafer AD = Gluten, Dinkel B = Milch, Laktose C = Krebstiere
D = Fische E = Weichtiere F = Eier G = Senf H = Sesamsamen I = Soja J = Sellerie
L = Erdnüsse M = Schwefeldioxid + Sulfit N = Lupine Z = wir weisen keine Kreuzkontamination+Spuren von Allergenen aus
Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
KM = Schalenfrüchte, Mandeln KH = Schalenfrüchte, Haselnüsse KK = Schalenfrüchte, Kaschunüsse KPE = Schalenfrüchte, Pecannüsse KPA = Schalenfrüchte, Paranüsse PKI = Schalenfrüchte, Pistazien KMC = Macadamia-/Queenslandnüsse

