Erstellt am: 01.01.2025 Freigabe am: 1.01.2025 Seite 1 von 1	**Speise Plan**	Lichtenau westfalen Schulverpflegung

Kalenderwoche: 14

Montag 31.03.2025	**Putengulasch** i, g **Spätzle** a1, c **Rotkohl**	
Mittwoch 02.04.2025	**Pfannenkartoffeln** **Dip** g	
Donnerstag 03.04.2025	**Rahmhackfleischpfanne** g, i **Reis** **Brokkoli**	
	Nudeln a1 **Soße** g, i **Streukäse** g	
	Salat **mit Dressing** g, j	

Änderungen vorbehalten

1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst;
8 = Phosphat; 9 = Süßungsmittel; 10 = eine Zuckerart und Süßungsmittel; 11 = enthält eine Phenylalaninquelle;
a = glutenhaltiges Getreide und – erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; a3 = Gerste; a4 = Hafer; a5 = Dinkel; a6 = Kamut;
b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c = Ei und -erzeugnisse; d = Fisch und -erzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
f = Soja und –erzeugnisse; g = Milch und –erzeugnisse (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte und –erzeugnisse; h1 = Mandeln;
h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Cashewnüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien;
h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam und -erzeugnisse; l = Schwefeldioxid, Sulfite;
m =Lupine und –erzeugnisse; n = Weichtiere und -erzeugnisse

Allergenhinweis: Trotzt sorgfältiger Arbeitsweise können wir leider nicht ausschließen, dass es zu einer Kreuzkontamination von Allergenen kommen kann.

Erstellt am: 01.01.2025 Freigabe am: 1.01.2025 Seite 1 von 1	**Speise Plan**	Lichtenau westfalen Schulverpflegung

Kalenderwoche: 15

Montag 07.04.2025	**Hähnchenschnitzel** a1 **Reis** **Mais**	 Weizen
Mittwoch 09.04.2025	**Bratfisch** a1, d **Kartoffeln** **Rote Beete** **Remoulade** a1, c, j, 1, 2, 3, 9	 Fisch Weizen Senf Ei
Donnerstag 10.04.2025	**Pizza** a1, i, g	 Milch/Laktose Sellerie Weizen
	Nudeln a1 **Soße** g, i **Streukäse** g	 Milch/Laktose Sellerie
	Salat **mit Dressing** g, j	 Milch/Laktose Senf

Änderungen vorbehalten

1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst;
8 = Phosphat; 9 = Süßungsmittel; 10 = eine Zuckerart und Süßungsmittel; 11 = enthält eine Phenylalaninquelle;
a = glutenhaltiges Getreide und – erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; a3 = Gerste; a4 = Hafer; a5 = Dinkel; a6 = Kamut;
b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c = Ei und -erzeugnisse; d = Fisch und -erzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse;
f = Soja und –erzeugnisse; g = Milch und –erzeugnisse (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte und –erzeugnisse; h1 = Mandeln;
h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Cashewnüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien;
h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam und -erzeugnisse; l = Schwefeldioxid, Sulfite;
m =Lupine und –erzeugnisse; n = Weichtiere und -erzeugnisse

Allergenhinweis: Trotzt sorgfältiger Arbeitsweise können wir leider nicht ausschließen, dass es zu einer Kreuzkontamination von Allergenen kommen kann.