

	Speise Plan	Lichtenau westfalen Schulverpflegung 
--	----------------------	---

Kalenderwoche: 41

Montag 05.10.2026	Hähnchengeschnetzeltes G, g, i Spätzle a1, c Currysoße i Mais
Dienstag 06.10.2026	Tomatensuppe g, i Brötchen a1
Mittwoch 07.10.2026	Pfannenkartoffeln Dip g Rohkost
Donnerstag 08.10.2026	Bratfisch a1, d Reis Gemüse Soße g, i
Freitag 09.10.2026	Lasagne g, i, c, a1 Salat g

Änderungen vorbehalten

Alle Soßen und Suppen werden mit frischem Gemüse zubereitet

Gemüse/Salat/Rohkost im Wechsel

Eine vegetarische Alternative wird auf Wunsch angeboten

Zusatzstoffe: 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;

Allergene: 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

Fleischart: S) Schwein; R) Rind; G) Geflügel

Allergenhinweis: Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.