**Speiseplan vom 23.05. – 27.05.2022**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW**  **21** | **Menü A** | **Menü B vegetarisch** | **Pasta Bar** | **Dessert** | **Kleine Theke** | **Salatteller** |
| **Montag** | Spaghetti  Bolognese  Salat  a,g,i, | Ofenkartoffel mit  Dipp dazu Feldsalat  mit Kartoffeldressing  10,a,g,i, | Nudeln  vegane Tomatensauce  Käsesauce, Salat  a,g,i,3,10 | Kleiner Eisbecher  10,4,g, | Flammkuchen  a,g,i,c,3,10 | Salatteller mit Dinos  Brot  10,a,c,g, |
| **Dienstag** | Pizza,  Salat  10,8,3,a,i,g, |  |  | Frisches Obst | Wedges mit Dipp  10,i,g, | F**ür OGS**  **und Lehrer**  **bei Anmeldung** |
| **Mittwoch** | Leberkäse mit  bayrischem  Kartoffelsalat  10,g,i, | Kaiserschmarrn  mit Apfelmus  10,g,c, | Nudeln  vegane Tomatensauce  Käsesauce, Salat  a,g,i,3,10 | Vanillepudding  10,g,4, | Pizza  a,g,i,3,8,10 | Salatteller  Griechisch  (Schafskäse, Zwiebel ,Peperoni)  Brot 10,a,g, |
| **Donnerstag** | Christi Himmelfahrt | | | | | |
| **Freitag** | Beweglicher Ferientag  unterrichtsfrei | | | | | |

**\*\*\* Änderungen der Speisekarte vorbehalten \*\*\***

Liste der möglichen Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,8 mit Phosphat, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Süßungsmittel, 8 mit Taurin, 5 geschwefelt, 6geschwärzt

Liste der möglichen Allergene: a Gluten, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldyoxid, m Lupinen, n Weichtiere

Das Mensateam wünscht einen Guten Appetit !!!