Speiseplan KW.48
23.-27.11.2026

Schule

Gesundes AWO Ebern kochen

Homepage :www.awo-ebern.de

09531/9442789

	Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
Montag		**Winterlicher Kartoffel-Steckrübeneintopf** we,sel,mi,8,5, **Pfannkuchen mit Apfelmus** we,mi,8,ei	
Dienstag		**Knusper-Schnitzel mit hausgemachtem Ketchup und Wedges** we,sel,mi,8,ei,5,3 **Gefülltes Gemüse mit Tomatensoße und Salat** we,sel,mi,8,3	Obst
Mittwoch		**Champignon-Rahmgulasch mit Spätzle mit Salat** we,sel,mi,8,ei,3, **Brokkolispätzle mit Sahnesoße und Salat** we,sel,mi,8,ei,	Bountycreme mi,8,ko,ha
Donnerstag		**Ofenfrische Lasagne mit buntem Salat** we,sel,mi,8,ei,3, **vegetarische Lasagne mit buntem Salat** we,sel,mi,8,ei,3,	Obst
Freitag		**Fisch „Natur“ mit sahniger Dill-Senf Soße und Kartoffelgratin, Salat** we,sel,mi,8,ei,F,5 **Überbackener Blumenkohl-Brokkoli mit Kartoffelgratin, Salat** we,sel,mi,8,ei,5	Giraffencreme mi,8,ha

vegetarische Menülinie

Speiseplan unter Vorbehalt. Änderungen sind möglich!

Änderungen sind möglich! **Homepage :www.awo-ebern.de**

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. mit Süßungsmittel 12. enthält eine Phenylalaninquelle 13. gewachst 14. mit Taurin

Allergene: f) Fisch ei) Eier erd) Erdnüsse so) Soja mi) Milch-/lactosehaltig sel) Sellerie sen) Senf ses) Sesam-Samen su) Sulfite lu) Lupinen

Gluten: di) Dinkel ro) Roggen ge) Gerste haf) Hafer we) Weizen gk) Grünkern

Schalenfrüchte: man) Mandeln ha) Haselnüsse wa) Walnüsse ka) Kaschunüsse pi) Piztazien ko) Kokos

Rind | Schwein | Geflügel | Vegetarisch | Milch | Bio | Obst | Vegan | Fisch