

Speiseplan KW 4

19.1.-23.1.2026

Homepage: www.awo-eborn.de

Schule



09531/9442789

	Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
Montag		Chilli con Carne mit Ciabattabrot, Salat <small>we,sel,3</small> Linsenchilli mit Ciabattabrot, Salat <small>we,sel,3</small>	Bountycreme <small>mi,8,ko,ha</small>
Dienstag		Gyrospfanne mit Reis, Tzaziki, Krautsalat <small>we,sel,mi,8,</small> Gemüsereispfanne mit Tzaziki und Krautsalat <small>we,sel,mi,8,</small>	Obst
Mittwoch		deftige Kartoffelsuppe <small>we,sel,mi,8,</small> Grießbrei mit Beerenkompott <small>we,mi,8,</small>	
Donnerstag		Jägerschnitzel mit Kroketten und Salat <small>we,sel,mi,8,</small> überbackene Aubergine aus dem Ofen mit Kroketten, Salat <small>we,mi,8,3</small>	Obst
Freitag		Matjesheringe „Hausfrauenart“ mit Pellkartoffeln <small>we,sel,mi,8,</small> Pellkartoffeln mit Kräuterquark <small>mi,8</small>	Fruchtquark <small>mi,8</small>



vegetarische Menülinie

Speiseplan unter Vorbehalt. Änderungen sind möglich!

Änderungen sind möglich! Homepage: www.awo-eborn.de

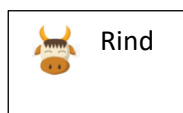
Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff(en) 8. mit Milcheiweiß
 2. mit Konservierungsstoff(en) 9. koffeinhaltig
 3. mit Antioxidationsmittel 10. chininhaltig
 4. mit Geschmacksverstärker(n) 11. mit Süßungsmittel
 5. mit Schwefeldioxid 12. enthält eine Phenylalaninquelle
 6. mit Schwärzungsmittel 13. gewachst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



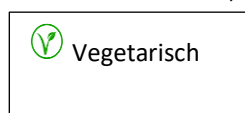
Rind



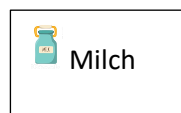
Schwein



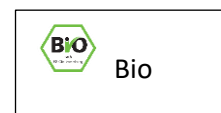
Geflügel



Vegetarisch



Milch



Bio



Obst



Vegan



Fisch