


# Wochenspeisenplan vom 15.06.-19.06.2026 Eichwäldchen Schule

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
 <b>Nudeln mit Schmand-Kräuter-Soße</b> <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>	 <b>Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und bunte Karotten</b> <small>Allergene: Weizen, glutenhaltige Getreide, Hafer Kern- od. Steinfrucht und aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</small>	 <b>Tortellini Verdura dazu Kräutersoße</b> <small>Allergene: Eier/, Glutenhaltige Getreide, Weizen, Milch/ und daraus hergestellte Erzeugnisse <b>Kann Spuren enthalten</b> von Senf, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	 <b>Seelachs mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln</b> <small>Allergene: Fisch, glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch (einschl. Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</small>	 <b>Reis mit einer Tomaten-Pesto-Soße</b> <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>
Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
 <b>Nudeln mit Schmand-Kräuter-Soße</b> <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>	 <b>Veganes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und bunte Karotten</b> <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), glutenhaltige Getreide, Weizen, Sellerie sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse Kern oder Steinfrucht</small>	 <b>Ravioli mit Frischkäsefüllung dazu Kräutersoße</b> <small>Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel</small>	 <b>Vegetarisches Fischfilet mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln</b> <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>	 <b>Reis mit einer Tomaten-Pesto-Soße</b> <small>Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</small>
Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen
	<b>Salatbar</b> <small>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	<b>Salatbar</b> <small>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	<b>Salatbar</b> <small>Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Dessert</b> <small>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	<b>Obst</b> <small>Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	<b>Dessert</b> <small>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	<b>Obst</b> <small>Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>	<b>Dessert</b> <small>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</small>



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor