

Wochenspeisenplan vom 09.02.-13.02.2026 Fasanenhof Schule

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
 Nudeln mit Gemüse-Sahne-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht	 Putenschnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli Allergene: Weizen, glutenhaltige Getreide, Hafer, Kern- od. Steinfrucht und aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse	 Hähnchen-Ravioli dazu Kräutersoße Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel	 Seelachs mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln Allergene: Fisch, glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch (einschl. Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht	 Gemüsereis mit einer Tomaten-Pesto-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht
Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
 Nudeln mit Gemüse-Sahne-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht	 Veganes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln und Brokkoli Allergene: Milch (einschließlich Laktose), glutenhaltige Getreide, Weizen, Sellerie sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse Kern oder Steinfrucht	 Ravioli mit Frischkäsefüllung dazu Kräutersoße Allergene: Eier (Erzeugnisse), Weizen, glutenhaltige Getreide, Milch (Erzeugnisse), Sellerie, Sojabohnen und daraus hergestellte Lebensmittel	 Vegetarisches Fischfilet mit Dill-Soße dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln Allergene: Milch (einschließlich Laktose), Weizen, glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht	 Gemüsereis mit einer Tomaten-Pesto-Soße Allergene: Milch (einschließlich Laktose); Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, div. Nüsse, Pistazien; Kaschunüsse (Anacardium occidentale) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht
Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen
	Salatbar Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	Salatbar Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	Salatbar Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	Salatbar Allergene, Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
	Obst Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse	Obst Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse	Dessert Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse	

Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe der Desserts bei unserem Ausgabepersonals



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor